

# RECEPTA DELS PANELLETS A LA MANERA DE L'ESCOLA

## LA MASSA (ingredients per 6 pers)

- 400gr d'ametlla mòlta
- 400 gr de patates blanques (per a bullir-les)
- 400 gr de sucre morè o blanc (surten més saborosos i menys dolços si poseu la meitat de sucre que d'ametlla)
- La pell d'una llimona ratllada

## ELABORACIÓ DE LA MASSA

1. Coure 1kg de patates amb pell el dia abans i deixar-les refredar a temperatura ambient.
2. L'endemà: pelar les patates i aixafar-les molt bé fins que formen una massa compacta i sense cap grumoll.
3. Ficar la massa de patates aixafades en un gran bol. I afegir l'ametlla mòlta. Remenar amb les mans fins que quedi ben barrejat

4. Afegir el sucre
5. Afegir la pell ratllada de la llimona
6. Mesclar-ho molt ben mesclat fins que quedi una massa uniforme i compacte
7. Fer les boletes.

**GUARNIMENT:** Un cop fetes les boles amb la massa, es pot passar a guarnir-los. Aquí us deixem algunes idees:

- **Panellets de pinyons:** Posar farina blanca en un plat per arrebossar una mica mans i boletes. Passar les boletes pel plat de pinyons, primer amb les dues mans juntes per tal que s'hi enganxin.
- **Panellets amb trossets d'ametlles:** Ídem que amb els pinyons.
- **Panellets de coco:** Posar en un plat massa i coc ratllat. Mesclar-ho. Fer forma de muntanyeta i arrebossar-lo amb coco.
- **Panellets de codony:** Estirar una mica les boletes. Posar un trosset de codony i embolicar el codony una mica amb la massa de la boleta.
- **Panellets de xocolata en pols:** Ídem que amb els de coco.
- **Panellets de cirera confitada:** aixafar una mica el centre de la boleta i clavar la cirereta.

## DESPRÉS...

- Posar-los en una safata de forn.
- Encendre el forn fins que estigui a uns 180°C.
- Esperar mentre el forn agafa la temperatura adequada.
- Agafar el rovell d'ou, batre'l/s una mica i pintar el capdamunt de cada panellet.
- Enfornar durant uns 10'.
- Durants els darrers minuts encendre també el grill perquè quedin més daurats.

## I PER ACABAR...

Deixar-los refredar, emplatar en una plat o safata bonica i...

**A MENJAR-LO,  
QUE HI FALTA  
GENT!**

ARRIBEN ELS FRUITS SECS:  
CASTANYES, NOUS, AMETLLES,  
PINYONS, AVELLANES, CODONY...



Són de color de xocolata  
s'estoven amb la calor  
i si les poses al forn  
exploten amb gran furor.

**TAMBÉ, ELS BOLETS...**



Escola Patufet – Sant Jordi  
Tardor 2020

