

Panellets

Una recepta típica catalana molt de tardor, de la Castanyada.



Racions: 10

Taula d'ingredients:

500 g farina d'ametlla marcona

400 g sucre blanc

100 g patata bullida

40 ml anís

1 ou

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Bullir la patata amb pell uns 20 minuts, fins que sigui cuita. Punxar amb un ganivet o un escuradents per comprovar que sigui al punt. Pelar i fer puré amb una forquilla. Amb el puré encara calent, afegir el sucre i barrejar. Amb l'escalfor es farà una mena de pasta clara i enganxosa que es treballa millor amb les mans PAS 2 / Afegir la farina d'ametlla i barrejar. Com que és una massa molt seca, no lligarà massa bé al principi. Fer una mena de volcà al centre de la massa i afegir-hi un ou. Amassar fins aconseguir una pasta homogènia i posar l'anís. Amassar fins lligar PAS 3 / Pels panellets de pinyons, fer unes boletes de massa d'uns 20g i passar-les per ou batut. Passar-les a un got amb pinyons i sacsejar amb compte. Ajudar amb les mans per enganxar bé els pinyons per tot el panellet. Posar en safata de forn PAS 4 / Pels panellets d'ametlla, fer unes croquetetes de massa d'uns 20g i passar-les per ou batut. Passar-les a un got amb el palet d'ametlla i sacsejar amb compte. Ajudar amb les

mans per enganxar bé l'ametlla per tot el panellet. Posar en safata de forn PAS 5 / Pels panellets de codony, agafar una porció de massa d'uns 200g i estirar-la a menys d'un centímetre de gruix, amb forma allargada. Posar al centre el codonyat i tancar la massa deixat al centre el codonyat, vigilant que les parets siguin uniformes. Fer rodar pel marbre per donar forma i tallar en porcions d'un centímetre. Posar en safata de forn PAS 6 / Pels panellets de llimona, agafar una porció de massa d'uns 200g i afegir-hi la ratlladura d'una llimona. Barrejar i fer unes mini-llimones de massa d'uns 20g. Posar en safata de forn PAS 7 / Pels panellets de coco, agafar una porció de massa d'uns 200g i afegir-hi el coco ratllat. Barrejar i donar la forma desitjada. Arrebossar per fora amb més coco. Posar en safata de forn PAS 8 / Coure al forn a 210° amb el ventilador uns 5 o 6 minuts. Finalment, gratinar a 250° fins a daurar. Vigilar que es fan en un moment

Classificació per temps: Alt

Classificació per preu: Car

Classificació per dificultat: Difícil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/panellets>