



RECEPTES DE PANELLTES

(1)

Preparació:

Bullir la patata amb pell. La pelem i la ratllem perquè quedi ben fina.

Amb l'ametlla, el sucre i la patata fer una pasta que quedi lligada, tot treballant-la amb les mans.

Fer les formes de les boles.

Els de pinyó : posar rovell d'ou als pinyons i passar la bola pel damunt.

Els de coco : treure una part de pasta i pastar el coco.

Els de cafè : igual però amb Nescafé

Els d'ametlla : fem igual que els de pinyó però en forma de lluna.

Tenir el forn molt calent i posar els panelltes 5 o 10 minuts , vigilant que no es cremin.

Ingredients :

500 grams d'ametlles en pols

400 grams. de sucre

200 grams. de patata

1 rovell dou

llimona.

(2)

PER FER 1.5 KG DE PANELLETS

Es posen a bullir les patates amb la pell, després es treu la pell i es barreja l'ametlla en pols, les patates, el sucre i els 2 ous, (si voleu podeu deixar reposar una estona la barreja de tot plegat).

Podeu fer la barreja amb les mans o be amb la thermomix.

Després feu les formes amb la barreja, els pinyons o les ametlles trencades, (va bé per enganxar els pinyons una mica de clara d'ou o ou batut), quan acabeu si voleu els podeu pintar amb el rovell de l'ou.

Es posen uns deu minuts al forn amb aire fort (uns 180°), vigilant que no es cremin. els traieu del forn i els deixeu reposar.

Millor si els feu un dia o dos abans de menjar-los.

Que us vagi de gust!.

Ingredients :

700 grams d'ametlles en pols

1/2kg. de sucre

2 patates petites

2 ous sencers

uns 700 grams de Pinyons o Ametlles trencades, o la meitat de cada, (a gust del consumidor).

CASTELLÀ

preparación:

Hervir la patata con piel. La pelamos y la rallamos porque quede bien fina.

Con la almendra, el azúcar la patata hacer una pasta que quede ligada, trabajando con las manos.

Hacer las formas de las bolas.

Los de piñón: poner yema de huevo a los piñones y pasar la bola por encima.

Los de coco: sacar una parte de pasta y amasar el coco.

Los de café: igual pero con Nescafé

Los de almendra: hacemos igual que los de piñón pero en forma de luna.

Tener el horno muy caliente y poner los bollos 5 o 10 minutos, vigilando que no se quemen.

ingredientes:

500 gramos de almendras en polvo

400 gramos. de azúcar

200 gramos. de patata

1 yema de huevo

limón.

(2)

PARA HACER 1.5 KG DE PANELLETS

Se ponen a hervir las patatas con la piel, luego se quita la piel y se mezcla la almendra en polvo, las patatas, el azúcar y los 2 huevos, (si desea puede dejar reposar un rato la mezcla de

todo ello).

Puede hacer la mezcla con las manos o bien con la thermomix.

Luego haga las formas con la mezcla, los piñones o las almendras rotas, (va bien para pegar los piñones un poco de clara de huevo o huevo batido), cuando haya terminado si desea se pueden pintar con la yema del huevo.

Se ponen unos diez minutos en el horno con aire fuerte (unos 180º), vigilando que no se quemen. los retire del horno y los deje reposar.

Mejor si los haga un día o dos antes de comerlos.

Que os provecho !.

ingredientes:

700 gramos de almendras en polvo

1 / 2kg. de azúcar

2 patatas pequeñas

2 huevos enteros

unos 700 gramos de Piñones o Almendras rotas, o la mitad de cada, (a gusto del consumidor).