

75.- Panellets

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/panellets.html>

Hi ha moltes receptes per fer panellets, però totes s'assemblen molt. La que us presento aquí és la que feia la meva mare. Bé, ben bé no és idèntica ja que jo l'he modificat una mica, eliminant l'ou que afegia a la pasta base. A casa no se'n mengen molts i duren bastants dies i com que la cocció és molt ràpida, m'ha semblat que sense ou a la pasta es poden conservar millor.

Acostumo a fer-los bastant petits perquè ens agraden més. Les proporcions que us dono aquí són per fer uns 24 panellets de pinyons, 20 d'ametlles i 20 de coco.

Ingredients

250 g de farina d'ametlles

250 g de sucre

125 g de coco ratllat

100 g de patata

250 g de pinyons

Ratlladura d'una llimona

2-4 cullerades soperes d'aigua

20 g ametlles crues i pelades

Dos ous

Xocolata negra (opcional)

Elaboració

Peseu la patata, peleu-la i bulliu-la. Escorreu-la bé i xafeu-la amb una forquilla i deixeu-la refredar una mica.

Ratlleu la pell d'una llimona, vigilant de ratllar solament la part verda i no la blanca.

Poseu en un bol gran la farina d'ametlla, el sucre, 3 cullerades soperes d'aigua, la patata i la ratlladura de la pell de la llimona. Remeneu-ho tot molt bé amb la ma, fins que es formi una pasta homogènia. Si cal, hi podeu afegir una o dues cullerades més d'aigua.

Dividiu la massa en 4 parts: dos seran pels panellets de pinyons; una quarta part pels d'ametlla i l'altra quarta part pels de coco.

Per preparar la base de la massa dels panellets de coco, cal que barregueu bé la massa d'ametlla amb el coco i que hi afegiu una o dues cullerades d'aigua. Un cop ben barrejada, l'emboliqueu amb film de plàstic i la poseu a la nevera unes 3-4 hores. Emboliqueu també la massa dels panellets de pinyons i la d'ametlla i la poseu també a la nevera. Si voleu, tot això ho podeu fer el dia abans.

Per fer el panellets de pinyons cal fer primer boletes de massa d'uns 2 cm de diàmetre. Quan les tingueu totes, poseu la clara d'un ou en un plat i bateu-la molt bé. Mulleu les boletes amb la clara i aneu posant-les en un plat pla. Deixeu-les una estona perquè la clara s'assequi una mica i quedi mes enganxifosa. Per posar el pinyons, ompliu la ma esquerra de pinyons, poseu-hi la boleta i feu pressió perquè els pinyons s'adhereixin bé. Us podeu ajudar amb l'altra ma per acabar d'adherir-los i omplir els forats.

Els panellets d'ametlla els farem en forma de petits rectangles d'uns 2 cm de llarg, per un d'ample i per un d'alçada. Un cop fets, els hi posem una ametlla a sobre.

Els panellets de coco tenen forma de piràmide. Primer es fa una boleta d'uns 2 cm de diàmetre, després s'aixafa una mica i finalment es fa pressió amb els dits per aixecar la part central.

Aneu posant els panellets en una plata de forn recoberta amb paper vegetal. Bateu un ou, afegiu-hi el rovell que us ha quedat de l'altre ou i amb un pinzell aneu pintant tots els panellets.

Engueu el forn a dalt i a baix, i quan estigui calent (uns 180°C) poseu la plata al mig i coeu els panellets durant uns 10-15 min. Quan hagin agafat una mica de color, ja els podeu treure.

Si es vol, es pot fondre una mica de xocolata i posar-la sobre els panellets d'ametlla o de coco.

Deixeu-los refredar i serviu-los en una plata tots junts.