

PANELLETS



Ingredients de la massa (30 panellets aprox)

- 250 g de farina d'ametlla
- 175 g de sucre blanc
- 1 patata mitjana bullida i sense pell
- Ratlladura de pell de llimona
- 1 ou
- Pinyons

Fer la massa

- Bullir la patata, deixar-la refredar, pelar-la i aixafar-la
- Barrejar en un bol la farina d'ametlla, el sucre i la pell de llimona
- . Afegir-hi la patata per poder començar a fer la massa
- Seguir pastant la massa fins que quedi tota homogènia
- Preescalfar el forn a 180°C
- *Si es fan de xocolata o coco, barrejar aquest ingredient amb la massa i fer les boles.*
- *Si es fan de pinyons o ametlles, fer les boles primer, pintar-les amb ou batut o clara i enganxar els pinyons o ametlles.*

- Pintar-los amb ou
- Al forn uns 8-10 min aprox.

Tipus i decoració (opcional)

- Pinyons (bola)
- Ametlla (allargats)
- Coco (piràmide, forma de bolet, forma de gra de cafè)
- Xocolata / lacasitos (rodons)
- Avellanes

