



# RECEPTA DELS PANELLETS

## A la manera de l'escola

### LA MASSA (ingredients per 6 pers)

- 400gr d'ametlla mòlta
- 400gr de patates blanques (per a bullir-les)
- 400gr 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. Posar la massa de patates aixafades en un gran bol. 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'.
- Durant 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-HO,

QUE HI FALTA GENT!



PEL NOVEMBRE, BONES TORRADES,  
CASTANYADES I BUNYOLADES.

*Per Tots Sants, castanyes i  
cargols amb banyes.*

De Tots Sants a Nadal hi ha  
dos mesos per igual.

*El mal de migranya  
es cura amb castanya.*



ESCOLA PATUFET ST. JORDI  
FRANCESC BATALLÉ I ARAGONES

Escola Patufet Sant Jordi  
Tardor 2021

# TEMPS DE TARDOR

