Societat | Dolorss Mateu | Actualitzat el 01/11/2018 a les 10:56

Recepta per fer panellets de pinyons... t'atreveixes?

Una proposta de la popular blocaire Dolorss Mateu



Pastissers de Sabadell preparant panellets | Juanma Peláez

Celebrarem la castanyada, oi? Dons apa, a fer panellets que no és gens complicat

Ingredients per a unes 30-35 unitats:

Per a la massa:
300gr de farina d'ametlla
150gr de sucre
100gr de moniato rostit
1 rovell d'ou
1 culleradeta de sucre avainillat
ratlladura de llimona

Arrebossat:
150-200gr de pinyons
1 rovell d'ou

Per fer la massa barregeu tots els ingredients de la mateixa i el moniato que estigui ben aixafat amb una forquilla. Podem emprar un robot o fer-ho amb les mans. Es barreja seguida.

Feu una bola, emboliqueu en film transparent i deixeu a la nevera d'un dia per l'altre.

Per fer els panellets traieu la massa de la nevera i passats uns minuts feu unes boletes de uns 15 grams cada una amb aquest massapà.

Poseu els pinyons en un plat junt amb el rovell de l'ou, remeneu bé i arrebosseu les boletes en aquesta barreja de pinyons.

Col·loqueu els panellets en una safata amb paper de forn, els introduïu al forn preescalfat a 180º, encès dalt i baix, en el segon nivell d'altura, per espai d'uns 8 minuts.

NOTA: La farina d'ametlla és ametlla en pols

**Per rostir els moniatos es pot fer al forn a 180º fins que estiguin tous al tacte, o bé al microones.

** El temps de cocció depèn de la mida dels mateixos i de la quantitat, més de 30 minuts al forn i a partir de 5 minuts al microones.

** Arrebossar el massapà amb els pinyons no és tasca fàcil, encara que també es poden passar primer les boletes en el rovell d'ou batut i després pels pinyons que haurem posat en un plat.

** El temps de permanència en el forn és orientatiu depèn de la mida dels mateixos, però cal estar atents ja que es poden cremar o quedar durs de seguida.