

Aragó

Temps



1h

Repòs



12h

Racions



4

Apta par a



Infants

Al·lèrgens



Fruits
secs



Ous

Alternatives



Vegana



Sense
sucre

Panellets

*Els panellets són de consum tradicional el dia
1 de novembre, el dia de Tots els Sants*

Ingredients

200 g d'ametlla mòlta

100 g de patata

100 g de sucre glaç

200 g de pinyons

1 llimona

1 ou

La forma més apreciada i tradicional d'elaborar-los és amb pinyons, però també se solen fer amb coco, cacau, garrofa en pols i altres fruits secs

Elaboració

1. Renteu bé la patata amb pell i col·loqueu-la en aigua bullent amb una mica de sal. Quan la patata estigui cuita, retireu-la de l'aigua calenta, refredeu-la i peleu-la. Passar la patata per un passapuré o aixafar bé amb una forquilla fins a obtenir una pasta fina.
2. Renteu la llimona i ratlleu la pell, amb cura de no arribar a la part blanca. Barregeu la ratlladura amb el sucre.
3. Barregeu la patata amb el sucre i després amb l'ametlla mòlta. Amassar una mica fins a aconseguir una barreja homogènia.
4. Deixeu reposar la massa a la nevera unes 3 hores o, millor, d'un dia per l'altre.
5. Preescalfar el forn a 220°, amb calor amunt i avall. Posar un full de paper de coure a la safata del forn.
6. En un bol, bateu bé l'ou. Poseu un plat al costat amb els pinyons. Traieu la massa dels panellets de la nevera i separeu-la en uns trossos d'uns 15 grams. Feu una bola amb cada tros.
7. Passar les boles primer per ou i després cobrir-les amb pinyons. Posteriorment, s'acaba de donar la forma rodona amb les mans. Comproveu que els pinyons quedin ben enganxats.
8. Col·locar els panellets a una safata per forn i pintar lleugerament cadascun amb la resta d'ou batut. Enfornar uns 6 minuts fins que es daurin lleugerament els pinyons.
9. Refredar a temperatura ambient abans de servir-los.

És un dolç molt típic a gran part de la comunitat d'Aragó, a Catalunya, al Llevant i a les Balears

Alternatives

Si en comptes de patata s'utilitza moniato no és necessari endolcir els panellets amb sucre.

L'ou batut que es fa servir per enganxar els pinyons i pintar els panellets es pot substituir untant les mans amb oli per donar forma als panellets i que així s'enganxin els pinyons, i pinzellats amb una melmelada d'albercoc diluïda en aigua tèbia.