

Aragón

Tempo



1h

Repouso



12h

Racións



4

Apta para



Nenos

Alérxenos



Froitos
de casca



Ovo

Alternativas



Vegana



Sen azucre

Panellets

Los panellets son de consumo tradicional el día 1 de noviembre, el día de todos los santos

Ingredientes

100 g de pataca

Sal

A reladura dun limón (sen a parte branca)

100 g de azucre glas

200 g de améndoa moída

1 ovo

200 g de piñóns

A forma máis apreciada e tradicional de elaboralos é con piñóns, pero tamén se adoita facer con outros froitos secos, con coco, con cacao e alfarroba con en po.

Elaboración

1. Lavamos a conciencia a pataca coa tona e metémola nunha tarteira con auga a ferver e mais cun chisco de sal.
2. Cando estea ben cocida, retirámola da auga, deixámola arrefecer e logo, estonámola coas mans. A continuación, pasámola polo pasador de puré ou esmagámola cun garfo ata obtermos unha pasta de textura fina.
3. Mesturamos a reladura do limón co azucre, coa pataca e coa améndoa moída e amasamos ata conseguirmos unha mestura homoxénea. Temos que deixar repousar a masa resultante na neveira durante un mínimo de 3 horas, o recomendable son 12.
4. Prequentamos o forno a 180 °C en modo calor por arriba e por abaixo e ímoslle pondo papel de enfornar á súa bandexa.
5. Nun cunco, batemos o ovo, e colocamos a carón del un prato cos piñóns. Deseguido, quitamos a masa dos panellets da neveira, dividímola en cachos duns 15 g e facemos unha bóla con cada un.
6. Rebozamos as bólas, primeiro no ovo e despois, nos piñóns. Terémoslles, tamén, que retocar a forma coas mans e asegurármonos de que os piñóns queden ben pegados a elas.
7. Colocámolas na bandexa que preparamos e pintámolas lixeiramente co ovo batido que sobrou.
8. Enfornámolas durante uns 6 minutos, ata que os piñóns se douren un pouco.
9. Retiramos os panellets do forno e deixámoslos arrefecer antes de os servirmos.

Os panellets son un doce moi típico tanto de Aragón, coma de Cataluña, do Levante e das Illas Baleares

Alternativas

Para elaborarmos os panellets ~~sen azucre~~, trocamos a pataca por pataca doce. Se os queremos facer ~~veganos~~, no canto de rebozarmos a súa masa en ovo (para que se adhiran a ela os piñóns), podemoslle dar a esta a forma redonda coas mans untadas de aceite e, á hora de pintalos (antes de metelos no forno), facérmolo con marmelada de albaricoque diluída en auga morna.