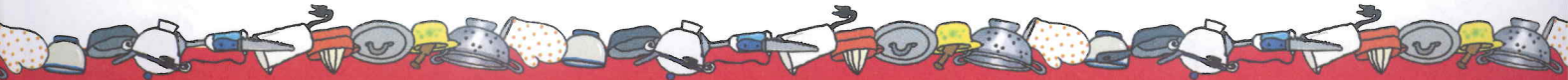
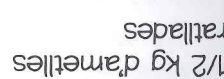







Panellets de pinyons

Què
cuinem?



Ingredients per fer-ne 1 kg:

-  1/2 kg d'arnelles ratllades
-  1 patata o moniato de 200 g (bullits)
-  2 ous
-  1/2 kg de sucre
-  150 g de pinyons
-  1 rovell d'ou

Com es fa:

☞ Tritureu les ametlles i barregeu-les amb la resta d'ingredients.

☞ Amasseu la barreja amb les mans una bona estona, fins que la pasta ja no se us enganxi als dits.

☞ Aneu agafant trossets de pasta i feu-ne boletes.

☞ Separeu el rovell i les clares en un bol i els rovells en un altre i bateu-los.

☞ Passeu les boletes per la clara d'ou.

☞ Enganxeu-hi pinyons fins que gairebé no es vegi la pasta.

☞ Amb un pinzell, pinteu els panellets amb el rovell d'ou.

☞ Poseu-los a coure al forn a 200 °C durant uns 5 o 10 minuts (el temps varia depenent del forn, però quan els veieu daurats, ja els podeu treure).



☛ També podeu fer panellets de xocolata, de codonyat, de coco, de cirera i de molts altres gustos. La pasta sempre es la mateixa!