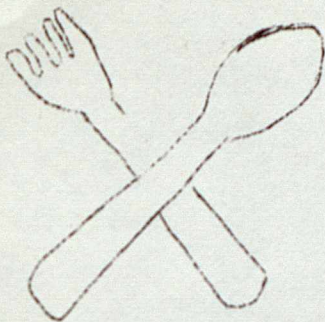




plats i
olles

ELS PANELLETS DE TOTS SANTS

Cal comptar sempre amb el mateix pes d'ametlles que de sucre.
Així per exemple:

Un quilo d'ametlles ratllades

Un quilo de sucre

Tres ous

Dues o tres patates mitjanes.

Un cop tingueu les patates bullides i escorregudes, aixafeu-les i barregeu-hi les ametlles ratllades i el sucre. Cal treballar-ho bastant fins que les ametlles comencen a treure l'oli i la barreja es converteix en una pasta homogènia.

Els clàssics panellets de pinyons es fan amb aquesta pasta tal com us ha quedat després de remenar obstinadament els ingredients. Feu-ne boletes, arrebosseu-les amb pinyons, pinteu-les amb ou batut i poseu-les damunt d'una llauna untada amb mantega i espolsada de farina.

Els panellets es couen sobtant-los en el forn ben calent uns 10 minuts.

Amb la mateixa pasta en podeu fer d'altres tipus com:

De café, afegint a la pasta una cullarada de café molt.

De codonyat, incrustant a la boleta un bocí de codonyat.

De llimona, afegint a la pasta la pell de llimona ratllada.

D'ametlla, arrebossant la boleta d'ametlla picada i donant-li forma de mitja lluna.

De xocolata, afegint a la pasta una cullerada de xocolata desfeta.
I molts d'altres que podeu inventar.

Abans d'enfornar-los arrebosseu-los amb sucre excepte els de pinyons i els d'ametlles.