

Panellets sense patates

Des de fa anys preparo aquesta recepta dels Panellets, la massa no porta cap fècula, ni patata ni moniato, es fan només amb sucre, ametlla i aigua.

Queden molt delicats.

A partir de la massa base, pots fer de diferents formes i sabors, jo em fixo en els de les pastisseries i copio com ho fan.

També pots innovar i fer-los amb ingredients no tan habituals



INGREDIENTS:

Massa massapà:

1/2 kg d'ametlles en pols

350 gr de sucre

150 gr d'aigua

1 clara

Guarnició:

100 gr de pinyons

100 gr ametlla en granet

100 gr de coco

2 rovells d'ou

PREPARACIÓ:

1. Barrejar en una cassola bastant gran, l'aigua i el sucre. Quan comenci a bullir tirar l'ametlla, remoure fortament durant uns minuts fins que quedi una pasta lligada que se separa de les parets.
2. Aparta del foc i deixar refredar.
3. Incorporar la clara d'ou sense muntar i barrejar bé.
4. Separa la massa en 3 o 4 parts, fas uns rul·los, els emboliques en paper film i els reserves a la nevera com a mínim 4 hores.
Queda una pasta molt "enganxosa" amb la qual es poden fer els panellets que tu vulguis; pinyons, ametlla, coco, cafè, xocolata, etc.
5. Escalfarem el forn a 180º i mentrestant anem formen les diferents varietats.

Pinyons:

Agafa un cilindre què tenim a la nevera i el talles a trossos petits de la mateixa mida (d'uns 12g) i fer una boleta amb cada trosset.

En un vol, barrejar els pinyons amb 1 de rovell d'ou

Per arrebossar les boletes de pinyons, agafar un grapat generós de pinyons i pressionar la boleta entre les dues mans fent moviments rotatius per tal que s'enganxin els pinyons.

Posa els panellets en la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10min i 2 min més de grill.

Han de quedar tous, després ja s'endureixen.

Ametlla:

1. Els de ametlla els farem com els de pinyons, però amb forma allargada i arrebossats d'ametlla picada
2. Posa els panellets a la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Coco:

1. Barrejar el massapà amb coco ratllat al gust (aproximadament, la meitat de coco que de massapà).
2. Fer boles de la mateixa mida (d'uns 16g) i els hi dones forma de bolet. Mular la punta amb ou batut i arrebossar-la amb una mica de coco.
3. Posa els panellets en la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Cafè:

1. Dissol el cafè soluble amb unes gotes d'aigua. Quedarà una pasta espessa i negra. Barrejar el massapà amb el cafè.
2. Fer boles amb forma de gra de cafè (d'uns 16g) i marcar-los una ratlla.
3. Arrebossar-los lleugerament de sucre
4. Posa els panellets a la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Xocolata:

1. Fondre uns 25g de xocolata al microones a baixa potència.
2. Barreja la xocolata amb el massapà, formar boletes
3. Posa els panellets a la safata i ho col·loques en el forn a 180º durant 10 min i 2 min més de grill. Han de quedar tous, després ja s'endureixen

Llet d'avellanes

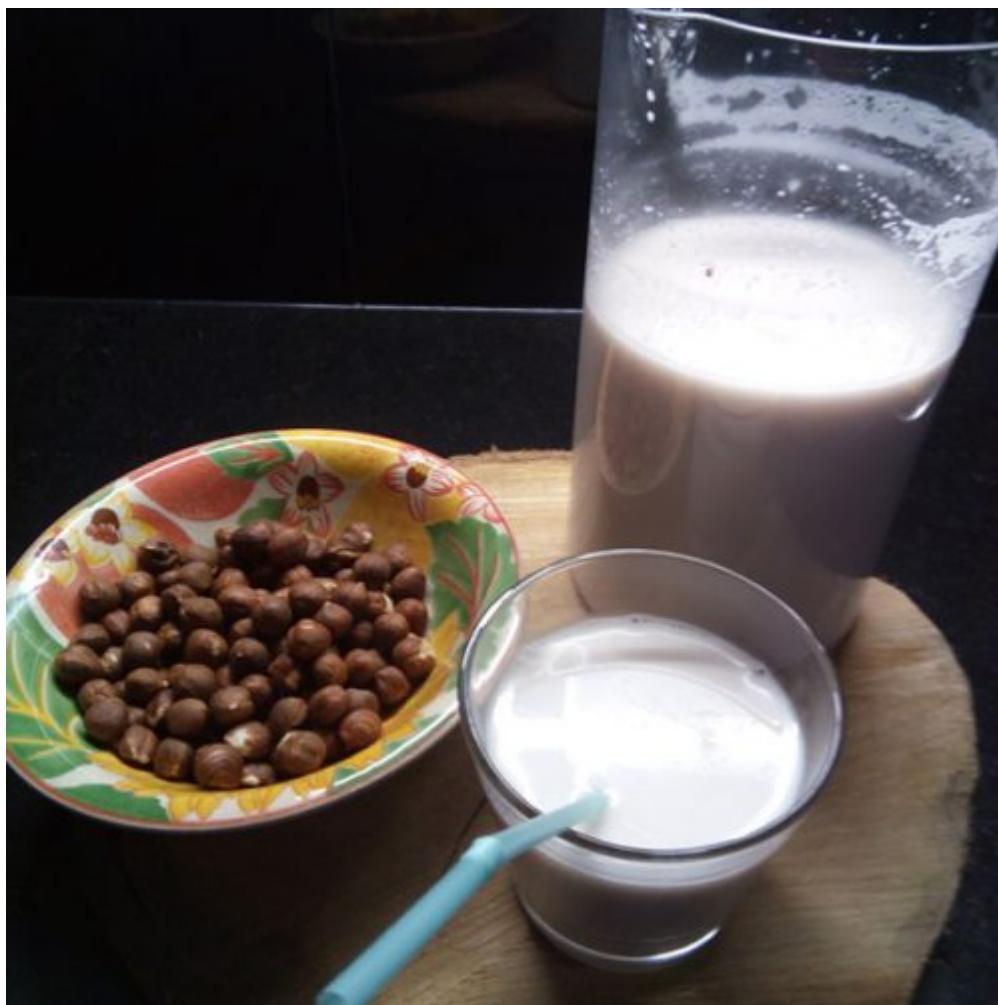
Ja has provat ha fer llets vegetals amb Thermomix?

Res es més fàcil, sa i econòmic.

Pots fer les teves mescles i endolcir-l'amb el que vulguis.

Et farà falta un drap de cotó per filtrar-ho, jo utilitzo un recipient que vaig comprar en el supermercat Lidel, que va molt bé. Però si no ho tens, amb el drap i el cistellet també va bé.





INGREDIENTS

- 130 g d'avellanes crues
- 2000 g d'aigua mineral
- 50 g de sucre (pots variar la quantitat de sucre, al teu gust)
- 1-2 culleradeta de sucre vainillat (opcional)
- 1 cullerada d'oli de girasol
- 1 pesic de canyella mòlta

PREPARACIÓ

1. Posa les avellanes en remull en 500 g d'aigua d'un dia per a un altre (unes 8 hores)
2. Posa en el got les avellanes escorregudes, el sucre, el sucre vainillat, l'oli, la canyella i 500 g d'aigua i tritura **1 min/vel 10**.
3. Afegeix 1000 g d'aigua i barrege **20seg/vel 4**. Filtra la

beguda a través d'una gasa o drap fi de cotó col·locat en el cistell, estrenyent bé per separar el líquid de la polpa.

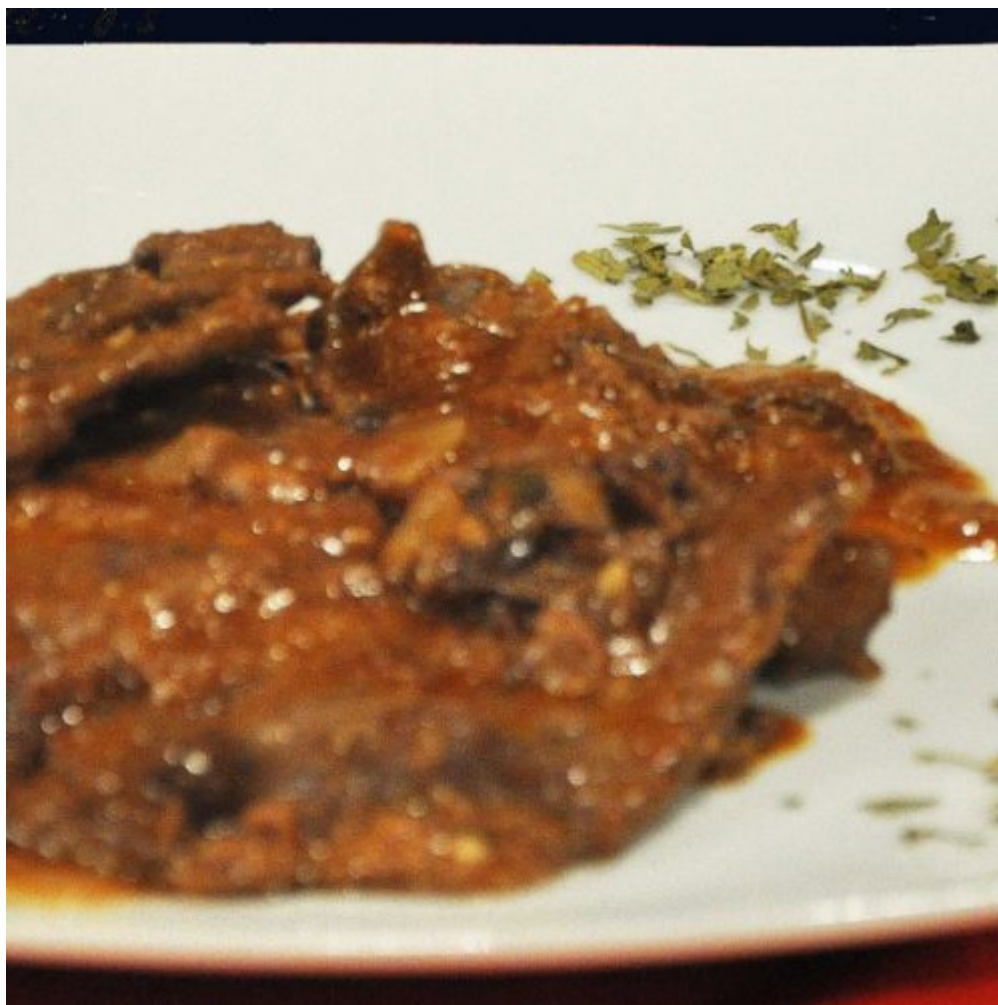
4. Aboca a una ampolla . Serveix o reserva a la nevera.
 5. Pots servir la beguda d'avellana freda o calenta.
-

Fricandó de vedella Thermomix

El “Fricando”, és una plat del receptari tradicional de Catalunya. Es tracta d'un guisat de carn de vedella, tallada a manera de filets (la millor part és la llata) perquè és molt melosa, que es cuina a foc lent.

Com en moltes receptes catalanes el sabor el dóna la picada i els bolets deshidratats .

En aquesta recepta, primer es prepara la picada i com nomes porta una o dues cullerades, la resta la pots guardar a la nevera en un pot de cristall ben tapat, per a altres preparacions.



INGREDIENTS PER LA PICADA:

- 4 ñoras sense tija i sense llavors
- 50 gr d'ametlles torrades
- 50 gr d'avellanes torrades
- Uns quants pinyons torrats
- 4 dents d'all
- una mica de julivert

INGREDIENTS PER EL FRICANDO:

- 25 g de bolets deshidratats
- 350 g d'aigua calenta
- 300 g de ceba tallada en 4 parts
- 2 o 3 dents d'all
- 100 g d'oli d'oliva
- 100 g de tomàquet triturat (natural o en conserva)
- sal i pebrot

- 50 g de farina
- 1 Kg de filets de vedella melosa (la part de la llata)
- 100 g de brandy o vi
- 1 o 2 cullerada de picada

PREPARACIÓ PICADA:

1. Triturar les ñoras **5 o 6 segons a velocitat 6**, afegir ametlles, avellanes i pinyons i tornar a triturar **6-7 segons a velocitat 6**
2. Després afegeixes l'all i el julivert i tritura **7 segons a velocitat 6**
3. Mira si t'ha quedat ben triturat, sinó tritura uns segons més a **velocitat 7**.

PREPARACIÓ FRICANDÓ:

1. Posa en un bol els bolets amb l'aigua per hidratar-les durant **15 minuts**.
2. Posa en el got la ceba, els alls i l'oli i programa **3 segons, velocitat 5**.
3. Sofregeix programant **10 minuts, temperatura Varoma, velocitat cullera**.
4. Afeixegeix el tomàquet i programa **5 minuts, temperatura Varoma, velocitat cullera**.
5. Salpebra i enfarina lleugerament la vedella i afegeix-la al got. Programa **2 minuts, temperatura Varoma, gir a l'esquerra, velocitat cullera**.
6. Incorpora els bolets, l'aigua de remullar-les, la picada i el brandy i programa **30 minuts, temperatura Varoma, gir a l'esquerra, velocitat cullera**.
7. I llestos....