

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