

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

PANELLETS DE PINYONS I VARIATS

Ingredients: (per a 2 kg)

- 1 kg d'ametlla en pols
- 1 kg de sucre
- 180 gr d'aigua
- 200 gr d'ous
- Pell de llimona ratllada
- 750 gr de pinyons
- 400 gr d'ametlla en gra
- 100 gr de coco
- 100 gr de codony
- 100 gr de cobertura negra
- 25 gr de cacau en pols

Elaboració:

- Per elaborar els panellets de pinyons, heu de barrejar molt bé, l'ametlla en pols, el sucre, l'aigua, els ous i la raspadura de llimona, si teniu màquina, ho fareu amb l'ajut de la pala i si no teniu màquina , ho fareu dins d'un recipient gran i amb les mans.

Per enganxar els pinyons, els ficareu amb una safata, i ficareu una mica d'ou batut, i ho deixareu reposar una mica, ja podeu anar fent les boles i cap a la safata dels pinyons i amb l'ajut de les mans arrodoniu les boles i enganxeu els pinyons.

Per fer els variats, agafeu la pasta mare i barrejar el gust, com per exemple el coco i donar-li una forma diferent.

Els de xocolata, barrejarem a la pasta mare una mica de cacau en pols, i fareu una bola, amb un foradet al mig i quan surtin del forn, els farem amb cobertura fosa.

Per enganxar l'ametlla en gra, ho farem igual que en els pinyons.

Els de codony, estirarem la massa mare, al mig i ficarem una tira de codony i cargolarem i després tallarem a l'alçada d'1 cm, el codony ha de quedar en el centre.

El temps de cocció 5 a 6 minuts a 180º,