

Panellets



INGREDIENTS

- 150 g de moniato
- 200 g d'ametlla molta
- 80 g de sucre
- 1 ou
- 1 rovell d'ou
- La pell d'1 llimona ratllada
- 150 g de pinyons

ELABORACIÓ

- Coeu el moniato en aigua bullint uns 20 minuts, el punxeu amb una forquilla i quan veieu que està fet el retireu i el deixeu refredar.
- Peleu el moniato i l'aixafeu amb una forquilla fins tenir una pasta tipus puré.
- Afegiu el sucre i la pell ratllada de llimona i amasseu fins que quedi una pasta homogènia.
- Afegiu l'ametlla molta i el rovell d'ou i amasseu be de nou.
- Deixeu reposar la mescla, a poder ser del dia anterior, si heu sigut previsors, perquè quedi millor el resultat final.
- Amb les mans feu petites boles amb la massa (12 unitats). Un cop fetes les arrebolseu amb pinyons barrejats amb ou batut perquè s'enganxin.
- Col·loqueu els panellets a la safata del forn recoberta amb paper de forn i fornegeu a 180°C duran 10 – 15 minuts fins que veieu que queden daurats.