

Receptes per elaborar panellets amb els menuts

Són la rebosteria casolana per excel·lència de la tardor. El seu origen es troba en antics cultes funeraris que consistien en elaborar i portar menjar a les tombes dels difunts. Descobriu com preparar aquest dolç amb què també es divertiran els més menuts de casa.

Hi ha mil maneres de fer panellets, segons el costum i la imaginació familiars; però habitualment es fan amb una massa de sucre, rovells d'ou i ametlla (de vegades també s'hi barreja patata o moniato) que es decora i complementa amb aliments de la temporada com els pinyons, les ametlles, el codonyat, les fruites confitades o el coco. Aquí us proposem una recepta ben senzilla. Recordeu que també hi ha [receptes de panellets aptes per a persones intolerants a l'ou, a la llet i al gluten](#).

Ingredients:

- 250 g ametlles crues ratllades
- 200 g sucre
- 200 g patates
- 100 g confitura codony
- 50 g coco ratllat
- 75 g pinyons
- 1 ou
- 25 g ametlles torrades
- 1 llimona
- Fècula
- 3 cireres confitades

Elaboració:

Bulliu les patates amb pell i tot, peleu-les, feu-ne un puré sec i deixeu-lo refredar completament. Afegiu-hi després el sucre, les ametlles i raspadura de llimona. Barregeu bé els tres ingredients, primer amb la forquilla i després amb una espàtula de fusta. Aixafeu la barreja sense remenar-la fins que quedi unida. Si es treballés massa, s'estovaria i costaria més de formar i preparar els panellets.

Decoració:

- De pinyons

Agafeu trossets de pasta i feu-ne boles petites. Poseu els pinyons en un bol junt amb un ou sencer i barregeu-ho tot. Agafeu les boles i les aneu passant pel bol dels pinyons fent pressió amb les mans perquè la decoració quedi ben enganxada.

- D'ametlles

Feu unes barretes petites amb una mica de pasta, passeu-les per clara d'ou i arrebosseu-ho amb ametlles trinxades.

- De coco

Calculeu la mateixa quantitat de pasta que de coco, en volum -no pas en pes-, barregeu-ho bé i, en fer els panellets, doneu-los forma de piràmide.

- De cirera confitada

Feu unes boles petites aixafades, arrebosseu la part de sobre amb sucre i poseu-hi al mig mitja

cirera.

- D'avellana

Barregeu les avellanes ratllades (en guardarem 5 o 6 de senceres) amb part de la pasta, i a partir d'aquí seguiu el procés dels panellets de cirera, però col·locant una avellana al mig.

- De codonyat

Amb la pasta formeu una tira de quatre centímetres d'ample i col·loqueu-la sobre una bossa de plàstic. Poseu la confitura de codonyat al llarg. Ajudant-vos del plàstic, feu un rotlle. Després talleu el rotlle al biaix. Seguidament, passeu la part de sobre per sucre.

Els panellets de pinyons acostumen a ser els més populars. Tot i això, sempre es pot deixar volar la imaginació i tothom pot elaborar panellets dels gustos i formes més sorprenents.

Potser t'interessa: ['Panellets sense ou, sense llet i sense gluten'](#), ['La Castanyada, una tradició mil·lenària'](#), ['Experiències de tardor'](#), ['Temporada de bolets'](#).