



Panellets de pinyons



Ingredients per fer-ne 1 kg:



1/2 kg d'ametlles
ratllades



1/2 kg de sucre



1 patata
o moniato
de 200 g (bullits)



150 g de pinyons



1 rovell d'ou



2 ous



Com es fa:

1 Tritureu les ametlles i barregeu-les amb la resta d'ingredients.

2 Amasseu la barreja amb les mans una bona estona, fins que la pasta ja no se us enganxi als dits.

3 Aneu agafant trossets de pasta i feu-ne boletes.

4 Separeu el rovell i les clares dels ous: col·loqueu les clares en un bol i els rovells en un altre i bateu-los.

5 Passeu les boletes per la clara d'ou.

6 Enganxeu-hi pinyons fins que gairebé no es vegi la pasta.

7 Amb un pinzell, pinteu els panellets amb el rovell d'ou.

8 Poseu-los a coure al forn a 200 °C durant uns 5 o 10 minuts (el temps varia depenent del forn, però quan els veieu daurats, ja els podeu treure).

! També podeu fer panellets de xocolata, de codonyat, de coco, de cirera i de molts altres gustos. La pasta sempre és la mateixa!