

Taller de cuina: panellets

Edat dels participants	6-16
Núm. de participants	10 o més
Ingredients	250 g d'ametlles crues ratllades, 250 g de sucre, 250 g de patates, 100 g de meló confitat, 50 g de coco ratllat, 75 g de pinyons, 1 ou, 25 g d'ametlles torrades, 1 llimona, fècula, 3 cireres confitades, 25 g d'avellanes
Espai	Cuina



Desenvolupament

Bulli les patates amb pell i tot, pelev-les, feu-ne un puré sec i deixeu-lo refredar completament. Afegiu-hi, després, el sucre, les ametlles i raspadores de llimona. Barregeu bé els 3 ingredients, primer amb una forquilla, després amb una espàtula de fusta, i aixafeu la barreja, sense remenar-la, fins que quedi unida; si la treballéssiu massa, s'estovaria i us costaria més de formar i preparar els panellets; feu-los d'aquesta manera:

De pinyons

Agafeu trossets de pasta i feu-ne boletes petites; passeu-les per fècula i per clara d'ou una mica batuda, i cobriu-les amb pinyons. Aneu col·locant els panellets en una plata de forn, i pinteu-los amb rovell d'ou.

D'ametlles

Feu unes barretes petites amb una mica de pasta, passeu-ne només la part de sobre per clara d'ou, i arreboscu aquesta part amb ametlles trinxades; la part de sota, passeu-la per fècula.

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

Feu unes boletes aixafades, arreboscu-ne la part de sobre amb sucre i, la de sota, passeu-la per fècula; poseu-hi mitja cirera al mig.



D'avellana

Barregeu les avellanes, ratllades (gardeu-ne 5 o 6), amb part de la pasta; feu-los com els de cirera, però amb una avellana al mig.

De confitura

Amb la pasta formeu una tira de quatre centímetres d'amplada; col·loqueu-hi la confitura al llarg; amb els dits, aixequiu la pasta per tal de tapar els costats de la confitura; poseu-hi més pasta a sobre (aneu-vos posant fècula a les mans mentre ho feu, per evitar que se us enganxi la pasta als dits); després tal·leu la tira formada al biaix, i passeu-ne els tres costats per sucre, i la base, per fècula.

També se'n poden fer de cafè, de grosella, etc. A més a més, també se'ls poden donar diferents formes, com ara de bolet, de triangle, etc.

A mesura que els aneu formant, poseu-vos fècula a les mans, perquè d'aquesta manera podreu dominar millor la pasta.

Finalment, fiquiu-los al forn i vigileu que no es cremin!!!