

PANELLETS TRADICIONALS

INGREDIENTS

350 g de sucre
80 d'aigua mineral
500 g d'ametlles en pols
1 clara
500 g de pinyons

2 clares

PREPARACIÓ

1. Poseu una cassola al foc amb el sucre i l'aigua fins a arrencar el bull, aboqueu-hi la pols d'ametlla. Heu de remenar continuadament un minut aproximadament, fins que la pasta cogui i es desenganxi de les parets de la cassola. Deixeu refredar un mica.
2. Incorporeu la clara d'ou sense muntar al massapà i barregeu que quedi una massa homogènia.
3. Formeu boles de 15-20 grams i arreboseu-les amb els pinyons que prèviament haureu posat les dues clares trencades. Les clares ens ajudaran a enganxar els pinyons.
4. Col.loqueu-los en una plàtera de forn sobre paper de forn
5. Poseu-los a coure al forn uns 5 minuts aproximadament, prèviament escalfat a 180-200°, just perquè es daurin els pinyons.
6. Una vegada hagin agafat color, traieu-los i deixeu-los refredar.
- 7.