

RECEPTES DE CASTANYADA

panellets de pinyons



INGREDIENTS *(per a 4 persones)*

- 1000gr ametlla molta
- 800gr sucre llustre
- 100ml aigua
- 1 llimona
- 1 patata de 150 grams
- 300gr de pinyons
- 1 ou batut

ELABORACIÓ

- En un bol, barregem la farina d'ametlla, el sucre, l'aigua, la pell d'una llimona ratllada i la patata bullida ben aixafada. Barregem amb una pastadora elèctrica o amb les mans fins que els ingredients estiguin totalment integrats i la massa sigui compacta.
- Posem els pinyons en un bol i els barregem amb una mica d'ou ja que serà més fàcil d'enganxar-los al massapà.
- Construïm les boles de massapà (les hem de fer una mica més petites del normal ja que després, quan hi posem els pinyons, guanyaran volum).
- Amb les mans, anem posant els pinyons a les boles, les anem posant en una safata coberta amb paper sulfuritzat o paper de forn i els suquem amb l'ou batut amb un pinzell.
- Posem la safata al forn 5 minuts a 220°
- Quan els retirem del forn, els tornem a sucari amb ou i els deixem refredar.

