RECEPTA DE PANELLETS

INGREDIENTS:

PER FER LA MASSA:

- 1000 gr de farina d'ametlla
- 1000 gr. de sucre
- 4 patates bullides
- 3 llimones

PER A FER ELS PANELLETS:

- 200 gr. de virutes de xocolata
- 125 gr. de coco ratllat
- colorant vermell

PASSOS A SEGUIR:

1. Pelar les patates bullides.
2. Aixefar les patates amb una forquilla.
3. Ratllar la pell de la llimona amb un ratllador.
4. Afegir la farina d'ametlla, el sucre i la ratlladura de llimona.
5. Barrejar homogèniament tots els ingredients.
6. Tapar la massa amb un drap i deixar reposar un dia.
7. Dividir la massa en les classes de panellets que es vulguin fer.

Panellets de xocolata:

1. Afegir les virutes de xocolata a la massa.
2. Barrjar bé els ingredients.
3. Fer petites boles amb les mans.

Panellets de coco:

1. Afegir la ratlladura de coco a la massa.
2. Barrejar bé els ingredients.
3. Fer petites boles amb les mans.
4. Donar-li forma muntanyosa.

Panellets roses;

1. Fer petites boles allargades de la massa.

LIVEWORKSHEETS