



# Panellets

## Ingredients:

300 g de sucre de llustre  
500g d'ametlla ratllada  
3 clares d'ou

## Preparació:

En un bol poseu el sucre i l'ametlla ratllada de, remeneu-ho bé i afegiu-hi les clares. Treballeu aquesta pasta fins que quedi ben fina. Deixeu-la reposar 24 hores (si no teniu temps, treballeu la pasta més estona sense deixar que s'estovi massa) i ja teniu a punt la pasta mare dels panellets, el massapà. Si la massa us queda massa seca, podeu afegir-hi un raig d'aigua i un altre ou. Amb aquest massapà ja podeu fer panellets del que vulgueu: de pinyons, d'ametlla (palet o granet), de coco, de cireres confitades, de codonyat artesà, de llimona, de xocolata, de cafè o de taronja.

**Pinyons:** es fan petites boletes, es passen per clara poc batuda i després es cobreixen amb els pinyons i es pinten amb rovell d'ou. Perquè els pinyons s'enganxin bé, tingueu les mans humides.

**Ametlla torrada:** es dona a la pasta forma de mitges llunes, es pinten amb rovell d'ou i es cobreixen amb l'ametlla granet.

**Coco:** es mescla el massapà amb una part igual de coco, ben barrejat. Se'ls dona forma de piràmide.

**Cirera:** es fan boletes aixafades i al mig s'hi posa mitja cirera.

**Codonyat:** talleu una tira estreta de codonyat i emboliqueu-la amb la massa, Talleu-ho a trossos d'un centímetre de gruix.

**Llimona:** barregeu el massapà amb la pell ratllada d'una llimona i unes gotes de suc. Feu-ne boletes i les arrebosseu amb sucre.

Un cop fets els panellets es couen al forn a 220 graus durant 10 minuts. Els panellets s'assequen a mesura que es refreden.