RECEPTA PER FER PANELLETS:

 Ingredients de la massa

1. 250 gr de farina d’ametlla
2. 175 gr de sucre blanc
3. 1 patata mitjana bullida i sense pell
4. ratlladura de pell de llimona



Com fer la massa

1. Bullir la patata. Pelar-la i aixafar-la bé amb una forquilla.
2. Barrejar en un bol la farina d’ametlla, el sucre i la pell de llimona.
3. Afegir-hi la patata.
4. Un cop feta la massa deixar-la reposar ben tapada perquè no s’assequi.
5. Mentre prepareu els panellets enceneu el forn. La cocció depèn de cada forn. Nosaltres els coem 180·. Es poden treure quan tinguin color.

Còpia: