



Panellets

Ingredients

1 kg de farina d'ametlla crua Marcona
800 gr de sucre
150 gr de patata bullida amb pell
la pell de ½ llimona ratllada
30 gr d'anís dolç

Elaboració

Aixafarem bé amb una forquilla la patata bullida i pelada. Amb les mans ben netes farem una massa barrejant la patata amb el sucre i la farina d'ametlla. Afegirem l'anís i la pell de llimona i ho acabarem de treballar fins que ens quedi ben lligat i es desenganxi del recipient. Aquest massapà el deixarem reposar un parell d'hores tapat a la nevera per a que ens agafi una mica de cos. Passat aquest temps agafarem porcions del massapà i en farem boles. En un bol a part barrejarem pinyons crusos amb una mica de rovell d'ou i arrebossarem les boles amb els pinyons. Ho posarem en safates de forn una mica separats i els courem a 225°C fins que agafin color.

Un cop tenim la base de massapà podem fer moltes varietats de panellets. Els podem arrebossar de coco rallat, amb ametlla filada, podem afegir-hi cafè soluble al massapà (una proporció de 30 gr de cafè per kilo de massapà), també podem substituir la patata per moniato, etc...

Hi ha moltes versions dels panellets: hi ha qui no hi posa gens de patata i hi posa una mica d'aigua per barrejar els ingredients, es pot baixar la quantitat de sucre si veiem que són massa dolços, o també per a que surtin més econòmics podem posar més quantitat de patata per allargar el massapà.

The logo for 'Jubany' is written in a highly stylized, cursive script. The letters are fluid and interconnected, with a prominent 'J' at the beginning and a long, sweeping tail at the end. The overall appearance is elegant and artistic.

Castanyes

Per coure les castanyes les farem en una paella foradada i directament sobre el foc. Les castanyes, per anar bé, s'han de coure amb fum (al contrari que els calçots que es fan amb flama), i en aquestes èpoques el que ens va més bé són unes branques de boix, que tenen la fulla tendra i cremen fent fum, no flama. Abans de torrar-les, els hi farem un tall a la pell perquè no rebentin i s'esclafin. Les hem d'anar remenant sovint i, a mitja cocció, hi tirarem un rajet d'aigua per estovar-les. També ens ajudarà a poder pelar-les millor. Un cop siguin ben torradetes, sense cremar-les, les posarem embolicades amb paper de diari o draps i les deixarem reposar. Això farà que facin una mica d'humitat i també ens ajudarà a que es pelin millor.

Per acompanyar les castanyes i moniatos triarem un bon moscatell.