COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Panellets tradicionales (La Castanyada)

Receta para 50 panellets (aprox)

Preparación: 25 min
Total: 24 h 40 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 500 gramos Harina de almendra
- [ ] 250 gramos Azúcar
- [ ] 65 gramos Patata
- [ ] 65 gramos Boniato
- [ ] 4 yemas Yema de huevo
- [ ] 1 clara Clara de huevo
- [ ] 100 gramos Almendras picadas
- [ ] 100 gramos Coco rallado
- [ ] 100 gramos Piñones
- [ ] 1 huevo Huevo (para pintar)
- [ ] 1 yema Yema (para pintar)

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos a hervir la patata y el boniato hasta que estén bien cocidos. Los ponemos sin piel.

2. Seguidamente, empezamos a trabajar con los ingredientes secos. Lo haremos en dos boles diferentes porque usaremos patata y boniato. Si usas uno de los dos, con un bol ya te va bien. Mezclamos la harina de almendra con el azúcar.

3. Incorporamos las yemas y la clara. Mezclamos hasta que quede todo bien revuelto. Reservamos.

4. Cuando la patata y el boniato estén listos, con un tenedor chafamos la patata y el boniato por

separado hasta que quede una pasta con cada uno de ellos.

5. La mezcla que teníamos reservada anteriormente la dividimos en dos. En una de las mitades le añadimos la patata y en la otra el boniato.

6. Amasamos bien cada una de las masas. Hacemos una bola grande y las dejamos en el frigorífico que reposen de un día para otro. Es muy importante dejar las masas en el frigorífico ya que llevan huevo fresco.

7. Al día siguiente, precalentamos el horno a 200 grados. Cogemos cada una de las masas y hacemos bolitas del tamaño de una nuez. Las colocamos en una bandeja de horno. Si no nos caben todas en la misma bandeja las dejamos para la siguiente tanda.

8. Seguidamente, con una yema de huevo pintamos los panellets. Haremos tres tipos diferentes: con piñones, con coco rallado y con almendra.

9. Piñones: colocamos los piñones en cada panellet ejerciendo un poco de fuerza para que se queden bien pegados.

10. Coco rallado: separamos un poco de masa y añadimos una cucharada de coco rallado. Amasamos. Hacemos las bolitas. Rebozamos los panellets en coco rallado y colocamos de nuevo en la bandeja.

11. Almendra: hacemos las bolitas con cada tipo de masa, pintamos con la yema y rebozamos con las almendras troceaditas. Las almendras picadas ya las venden en forma de cuadrados pequeños. Al final del post en ideas y consejos encontrarás otras opciones para preparar los panellets y sorprender a tus comensales.

12. Para terminar, batimos un huevo y pintamos todos los panellets por encima (a excepción de los de coco). Con el horno bien caliente ponemos los panellets en el horno y los controlamos porque pueden quemarse muy rápidamente. El tiempo de horneado es de aproximadamente unos 12 minutos a 200 grados, pero muy importante controlar todo el rato ya que cada horno es un mundo. Sabemos que están listos cuando se ven un poco dorados.

13. Sacamos los panellets del horno, los dejamos enfriar, ¡y listo! ¡A disfrutar!