

# Panellets



40-60 minuts

Fàcil



Per a 4 persones

Postres



Dolços



## Ingredients

- 1 kg de sucre
- 1 kg de ametlla mòlta
- 250 ml de aigua
- ratlladura de dues llimones
- 80 gr de sucre
- sucre glas per a enfarinar

## Preparació pas a pas



Si no es troba ametlla mòlta, s'agafa la mateixa quantitat d'ametlla crua, s'encalta tres minuts en aigua bullint, s'escorren, es pelen i s'assequen molt bé. Quan estan seques es ratllen molt fines.



Amb el sucre i l'aigua es fa un almibar a punt de bola dura. S'aboca llavors a sobre de l'ametlla mòlta i es barreja ràpidament. S'aboca la pasta en una superfície de treball (preferiblement de marbre) i es deixa refredar.



Encendre el forn a 180°C. Afegir la ratlladura a la massa i es treballa amassant fins que s'obté un massapà llis. Formar boletes petites amb aquest, enfarinar amb sucre i anar-les col·locant en una safata de forn lleugerament engrassada.

Coure al forn 10 minuts aproximadament. Treure i enfarinar amb sucre glas.

Más informació a: <http://www.gallinablanca.cat/receta/panellets-1454.aspx>

[www.gallinablanca.cat](http://www.gallinablanca.cat)