

## T'ensenyem a fer panellets terrorífics [RECEPTA]

*Falta just una setmana per fer La Castanyada i aquest any podeu sorprendre a tothom! Els que aprendrem a produir avui són perfectes també pels que celebren Halloween!*



*Panellets terrorífics per Halloween*

Aquesta setmana, **toca fer panellets**, en motiu de La Castanyada! Antigament, durant la nit de Tots Sants, es menjaven castanyes, panellets i moniatos per poder aguantar tota la nit vetllant els difunts, ja que el seu contingut altament energètic els ho permetia. Doncs, per seguir la tradició, avui aprendrem a fer panellets! Aquesta vegada, he consultat un amic (en Sergi) que s'ha convertit en un artista del tema, ja que cada any és l'encarregat de fer-los per La Castanyada!

Com que actualment la castanyada està influïda pel Halloween americà, els panellets que us plantegem avui tenen un caire tètric!

### PANELLETS DIT DE BRUIXA

#### Ingredients:

- 500 gr de ametlla crua molta
- 400 gr de sucre

- 300 gr de patata bullida o moniato
- Pell d'una llimona
- Mantega per untar la plata del forn
- Farina per empolsar la plata del forn

**Procediment:**

- 1-. Bullim les patates amb pell perquè no absorbeixin l'aigua.
- 2-. Si voleu fer servir moniatos, els feu al forn.
- 3-. Quan les patates ja estan toves, les escorrem i les pelem.
- 4-. En el cas del moniato, mentre està calent encara, el pelem.
- 5-. Quan tenim o la patata o el moniato ben pelat, fem un puré.
- 6-. Ho farem agafant una forquilla i ho aixafarem molt bé.
- 7-. Una vegada aconseguim el puré, el deixarem refredar completament.
- 8-. Un cop fred el puré, afegirem el sucre i ho seguirem aixafant amb la forquilla.
- 9-. Seguidament l'ametlla molta.
- 10-. Després la ratlladura de llimona.
- 11-. Ho barregem tot amb la froquilla, intenteu no moure-la excessivament ja que si no estarà massa tova.

**Ja esta llesta la massa**, que servirà per a qualsevol tipus de panellet. La modalitat que avui us ensenyo, els de dit de BRUIXA, són molt senzills de fer:

- 1-. Es van agafant petites quantitats i els donem forma de dit. És a dir, forma allargada.
  - 2-. En acabat, amb la fulla de ganivet, fem unes petites marques superficials més o menys al mig del dit, que simularan els plecs del dit.
  - 3-. S'agafa una ametlla crua i l'enganxeu a la punta del dit, simulant una ungla.
  - 4-. Ara és hora de posar tots els panallets que haurem fet al forn.
- Forn fort (225-250º) de 8 a 10 minuts! (Sempre vigilant que no se us cremin).

\* Quan shan fet els panellets, només quedarà un detall: **Perquè el dit de bruixa quedi més autèntic, agafarem una mica de colorant vermell i el posarem a la part trencada del dit i una mica a la l'ungla.** D'aquesta manera, tindrem uns panellets ben originals i terrorífics. Us asseguro que fa cosa menjar-s'ho, però passes una estona divertida!

No cal que us digui, que si no us fan gaire gràcia aquests panellets de por, podeu fer la decoració tradicional:

- En el cas dels **panellets de pinyons**, haurem de fer boletes i afegir pinyons prèviament banyats amb clara d'ou batuda.

- En cas que fem **panellets de coco**, barrejarem coco ratllat a la massa i farem panellets en forma de piràmide.

- En el cas dels **panellets de xocolata**, afegirem cacau en pols sense sucre i farem boletes.

Que passeu una BONA CASTANYADA ¡!!