

Recetas

PARA HACER PANELLETS

**FRIT
RAVICH**

Panellets

1Kg

INGREDIENTES PARA LA BASE

- 1Kg Almendra Cruda molida FRIT RAVICH
- 800g de Azúcar
- 600g Patatas o Boniato
- Piel de un Limón
- Margarina
- Harina

PREPARACIÓN

Con estos ingredientes se prepara la pasta que servirá de base para distintas clases de "Panellets".

Hervir las patatas con piel, una vez blandas, escurrirlas, pelarlas y preparar un puré mientras estén calientes. Una vez conseguido el puré, dejar enfriar completamente. A continuación, añadir el azúcar, la almendra molida y la piel de limón rallada. Con un tenedor mezclar la masa, sin removerla excesivamente para que no se ablande, hasta quedar bien unida. (Muy importante). Ya está lista la masa que sirve de base para cualquier tipo de "Panellets" que quiera hacerse. Para trabajar esta masa y dar forma a los distintos "Panellets" hay que empolvase las manos con harina para evitar que se adhiera a las manos.

DE PIÑONES

INGREDIENTES: (30 panellets)

- 250g de Piñones
- FRIT RAVICH
- 1 Huevo

Coger trozos de masa y hacer bolitas pequeñas, pasarlas por la clara del huevo y cubrirlas de piñones. Colocar los "Panellets" en la bandeja y pintarlos por encima con la yema del huevo.

DE COCO

INGREDIENTES: (30 panellets)

- 250g de Coco Rallado
- FRIT RAVICH
- Yema de huevo

Mezclar la misma cantidad de masa y de coco rallado (no en peso, sino en volumen, por ejemplo: una cucharada sopera de masa, una cucharada sopera de coco rallado). Una vez bien mezclado, coger bolas de masa, darles forma de pirámides y rebozarlas con coco rallado por encima y harina por debajo. Pintar la punta de las pirámides con la yema de huevo. Colocarlas en la bandeja.

DE ALMENDRAS

INGREDIENTES: (30 panellets)

- 250g de Granillo de Almendra FRIT RAVICH
- Clara de huevo

Con la masa hay que hacer unas pequeñas barritas rectangulares. Pasar sólo la parte de arriba por la clara de huevo y rebozar con el granillo de almendra. La parte de abajo, rebozarla con harina. Colocarlas en la bandeja.

COCCIÓN

Una vez colocados los distintos "Panellets" en una bandeja, previamente untada con margarina, se cocerán al horno a temperatura fuerte (225-250 grados) de 8 a 10 minutos.