

PANELLETS DE CASTANYA

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Una versió especial dels panellets tradicionals on la castanya aporta una textura suau i un sabor dolç natural, ideals per a la Castanyada.

Temps: 45 minuts

Dificultat: fàcil

INGREDIENTS

- 300 g de castanyes pelades i cuites
- 200 g de sucre
- 1 rovell d'ou
- 150 g de pinyons
- Ratlladura de llimona

PAS 1

Coem les castanyes fins que quedin ben tendres. Un cop cuites, les escorrem i les triturem fins a obtenir una pasta fina i homogènia.

PAS 2

Afegim el sucre, el rovell d'ou i la ratlladura de llimona a la pasta de castanyes. Ho barregem bé fins que tots els ingredients quedin ben integrats.

PAS 3

Formem petites boles amb la massa, procurant que tinguin una mida regular.

PAS 4

Arrebossem els panellets amb els pinyons, pressionant-los lleugerament perquè quedin ben adherits a la massa.

PAS 5

Preescalfem el forn a 180 °C i col·loquem els panellets en una safata amb paper de forn.

PAS 6

Fornegem els panellets durant 10-15 minuts, fins que quedin lleugerament daurats. Els deixem refredar abans de servir-los.

EL SECRET DEL XEF

Perquè els pinyons s'enganxin millor, pinta lleugerament els panellets amb rovell d'ou abans d'arrebossar-los. Si deixes reposar la massa a la nevera, serà més fàcil treballar-la i els panellets quedaran més compactes.