

CAT

FRIT
RAVICHPER A
250g

Olala!

— La recepta

-MASSA BASE- PANELLETS

Ingredients per a la base:

- 250g d'ametlla crua molta Frit Ravich
- La pell de ½ Llimona
- 200g de sucre
- Margarina
- 150g de patata o moniato
- Farina
- Ous

Preparació:

Amb aquests ingredients es prepara la pasta que servirà de base per a diferents classes de panellets.

- 1** Bulliu les patates amb pell; un cop toves, escorreu-les, peleu-les i prepareu un puré mentre encara són calentes.
- 2** Quan hàgiu aconseguit el puré, deixeu-lo refredar completament.
- 3** A continuació, afegiu-hi el sucre, l'ametlla molta i la pell de la llimona ratllada.
- 4** Amb una forquilla barregeu la massa sense remoure-la excessivament perquè no s'estovi, fins que quedi ben uniforme (molt important).

Ja està llesta la massa que serveix de base per a qualsevol tipus de panellets que vulgueu fer. Per treballar aquesta massa i donar forma als diferents panellets, cal que us empoleu les mans amb farina per evitar que se us enganxi.

COCCIO

Una vegada heu col·locat els panellets en una safata, untada prèviament amb margarina, els coureu al forn a temperatura forta (225-250 graus) de 8 a 10 minuts.



~ARA AMB~
**VIDEO
RECEPTA**

PANELLETS

PANELLETS -DE- PINYONS

Ingredients per a 8 panellets

- 50g de pinyons Frit Ravich
- 1 ou

Preneu trossos de massa i feu-ne boles petites, passeu-les per la clara de l'ou i cobriu-les de pinyons. Col·loqueu els panellets a la safata i pinteu-los pel damunt amb el rovell de l'ou. Col·loqueu-los a la safata.

PANELLETS -DE- COCO

Ingredients per a 10 panellets

- 60g de coco ratllat Frit Ravich
- Rovell d'ou

Barregeu la mateixa quantitat de massa i coco ratllat (no en pes, sinó en volum, per exemple, una cullerada sopera de massa i una altra de coco). Un cop ho heu barrejat bé, preneu boles de massa, doneu-los forma de piràmide i arrebosseu-les amb coco ratllat per damunt i farina per sota. Pinteu les puntes de les piràmides amb rovell d'ou. Col·loqueu-los a la safata.

PANELLETS D'AMETLLES

Ingredients per a 10 panellets

- 80g de granet d'ametlla Frit Ravich
- Clara d'ou

Amb la massa feu unes petites barretes rectangulars. Passeu només la part del damunt per la clara d'ou i arrebosseu-la amb el granet d'ametlla. Arrebosseu la part de sota amb farina. Col·loqueu-los a la safata.

FRIT RAVICH, S.L.
PG. Puigtió - CL. Riudellots, s/n
17412 Maçanet de la Selva (Girona)
www.fritravich.com Tel. +34 972 85 80 08

Segueix-nos a:    