

ESP

FRIT
RAVICH

PARA
250g

Olala!

— La receta

-MASA BASE- PANELLETS

Ingredientes para la base:

- 250g almendra cruda molida Frit Ravich
- 200g de azúcar
- 150g de patata o boniato
- La piel de ½ Limón
- Margarina
- Harina
- Huevos

Preparación:

Con estos ingredientes se prepara la pasta que servirá de base para distintos tipos de "Panellets".

- 1 Hervir las patatas con piel, una vez blandas, escurrirlas, pelarlas y preparar un puré mientras estén calientes.
- 2 Una vez conseguido el puré, dejar enfriar completamente.
- 3 A continuación, añadir el azúcar, la almendra molida y la piel de limón rallada.
- 4 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 empolvarse las manos con harina para evitar que se adhiera a las manos.

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.



— AHORA CON —
**VIDEO
RECETA**

PANELLETS

PANELLETS -DE- PIÑONES

Ingredientes para 8 panellets

- 50g 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. Colocarlos en la bandeja.



PANELLETS -DE- COCO

Ingredientes para 10 panellets

- 60g 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 y otra de coco rallado). Una vez bien mezclado, coger bolas de masa, darles forma de pirámide y rebozarlas con coco rallado por encima y harina por debajo. Pintar la punta de las pirámides con la yema de huevo. Colocarlos en la bandeja.



PANELLETS -DE- ALMENDRAS

Ingredientes para 10 panellets

- 80g 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. Colocarlos en la bandeja.

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

Síguenos en:

