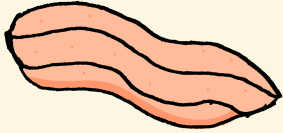


Cuina amb la iaia del Maresme

Panellets

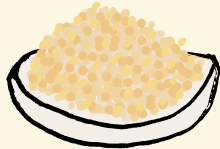
INGREDIENTS



100 GR. DE MONIATO O PATATA



3 OUS



500 GR D'AMETLLA EN POLS



500 GR DE PANELA, SUCRE O SUCRE MORÉ



600 GR DE PINYONS

AL·LÈRGENS



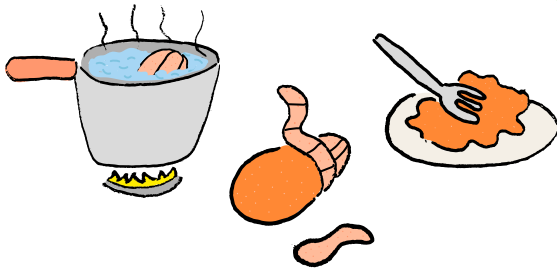
OU



FRUITS SECS

POTS FER-LOS D'ALTRES GUSTOS: CANVIA ELS PINYONS PER XOCOLATA, AMETLLA, CAFÈ, COCO...

1 BULL EL MONIATO, PELA'L I AIXAFA'L AMB UNA FORQUILLA



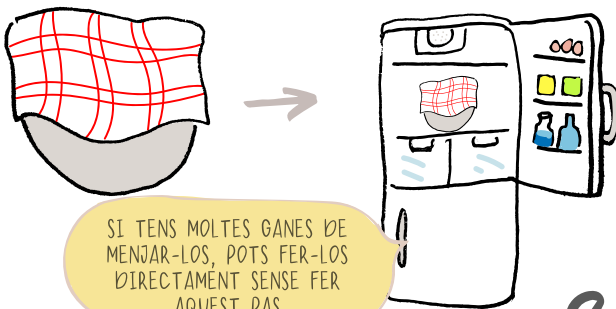
2 TRENCA UN OU I SEPARA LA CLARA DEL ROVELL



3 AFEGEIX LA PANELA, L'AMETLLA EN POLS I LA CLARA D'OU



4 DEIXA-HO REPOSAR UN DIA A LA NEVERA



SI TENS MOLTES GANES DE MENJAR-LOS, POTS FER-LOS DIRECTAMENT SENSE FER AQUEST PAS

5 FES BOLETES AMB LA MASSA



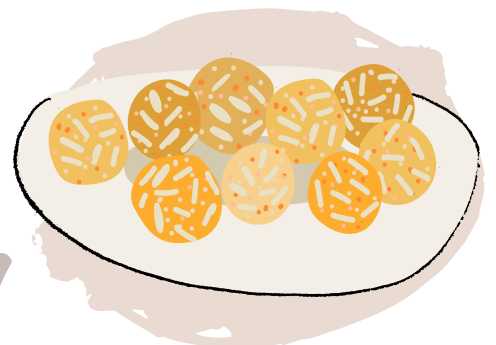
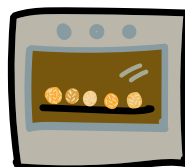
6 BAT ELS OUS I BANYA ELS PANELLETS



7 ARREBOSSA'LS AMB ELS PINYONS



8 POSA'LS AL FORN A 230° 5-10 MINUTS



COMPTE AMB EL FORN, QUE CREMA! DEMANA AJUDA A UN ADULT

