|  |  |
| --- | --- |
| http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/tit_2.gif | http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/fulles.gif |
| "Per Tot Sants", sempre diu la castanyera del costat de l'escola, "capes i mocadors grans". Potser aquest any tampoc farà falta abrigar-nos amb una capa, però faci fred o faci calor, ens farem un tip de castanyes, panellets i moniatos. Posa't el davantal i sorprèn a tota la família amb uns panellets per llepar-se els dits.**PANELLETShttp://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/fulles2.gif**Per obtenir-ne un kilo aproximadament.**Per fer la pasta base:**- 1/2 kg. d'ametlles ratllades- 1/2 Kg. de sucre- 1 patata o moniato de 200g (bullits)- 1 rovell d'ouEs barregen tots aquest ingredients i tindrem la pasta base.Amb 150g de pinyons: Es fan boletes, es passen per clara d'ou batuda i s'hi enganxen els pinyons. Amb un pinzell es pinten amb rovell d'ou per donar un color daurat.**Es poden fer amb diversos gustos i formes. Afegint-hi:**- coco ratllat- cacau en pols- cafè en pols- ratlladura de pela de llimona, etc. Es couen al forn al màxim uns 5/10 minuts (demaneu permís a un adult). VIGILEU QUE NO ES CREMIN!!Nosaltres hem fet un panellet especial per a la Bruixa Avorrida... hi, hi, hi... Shhhttt! No li ho diguis.**Anna, Teresa i Helena**http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/fulles.gif | [http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/teresa.gif](http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/dibuixar.html)http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/anna.gifhttp://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/helena.gif |
|  |