|  |  |
| --- | --- |
| 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.  **PANELLETS[http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/fulles2.gif](http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/dibuixar.html)**  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'ou  Es 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/dibuixar.html) | [[http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/teresa.gif](http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/dibuixar.html)](http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/dibuixar.html) [http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/anna.gif](http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/dibuixar.html) [http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/img/helena.gif](http://www.lestresbessones.com/articles/castanyada/dibuixar.html) |
|  |