

Recepta panellets de poma

El massapà

Ingredients

- 200 g farina d'ametlla
- 200 g sucre
- 40 g d'ou sencer pasteuritzat o 1 ou normal
- 50 g aigua
- 2 g colorant vermell alimentari

Procediment

Coure l'aigua i el sucre fins que arribi a la temperatura desitjada. Anar-ho remenant. Un cop ha arribat a 112 graus, barrejar amb la farina d'ametlla i batre. Idealment s'ha de batre amb una batedora elèctrica, si no amb un batedor de varetes. Després s'afegeix l'ou i es bat un cop més.

Quan ha refredat durant uns 30 minuts aproximadament, s'hi pot posar el colorant. A continuació, ajudant amb sucre glaç perquè no s'enganxi, es fa una bola amb la massa, després es transforma en un xurro i es talla a trossos petits. Amb cada tros es fa una boleta i, utilitzant un bolígraf, es fa un foradet al mig de cada bola. La cocció es fa amb el forn a 250 graus (a dalt i a baix) durant un màxim de 3 minuts.

La compota de poma

Ingredients

- 4 pomes
- la pell d'1 poma
- suc de ½ llimona
- pell de ½ llimona



Poma de Lleida

Procediment

Pelar, tallar i treure el cor de les pomes, portar a una olla amb aigua i afegir la pell de poma, de llimona, i el suc de llimona. Coure tot plegat durant 1 hora, després retirar les pomes i triturar-les.

La poma saltejada

Ingredients

- 3 pomes
- 40 g mantega
- 2 g canyella en pols

Procediment

Pelar i treure el cor a les pomes i tallar-les a daus petits. Saltejar amb la mantega durant 10 minuts. Al final, perquè no es cremi, afegir la canyella.

Finalment, omplir el forat dels panellets amb la compota de poma amb l'ajuda d'una màniga pastissera, després col·locar a sobre la poma saltejada.



Poma de Lleida