

Receta panellets de manzana

El mazapán

Ingredientes

- 200 g harina de almendras
- 200 g azúcar
- 40 g de huevo entero pasteurizado o 1 huevo normal
- 50 g agua
- 2 g colorante rojo alimentario

Procedimiento

Cocer el agua y el azúcar hasta que llegue a la temperatura deseada. Ir removiendo. Cuando llegue a los 112°, mezclar con la harina de almendra y batir. Idealmente se tiene que batir con batidora eléctrica, aunque también se puede hacer con una de varillas. Después se añade el huevo y se bate otra vez.

Cuando se ha enfriado durante unos 30 minutos aproximadamente, se puede añadir el colorante. A continuación, ayudando con azúcar glas para que no se pegue, se hace una bola con la masa para posteriormente transformarlo en un churro e irlo cortando en trozos pequeños. Con cada trozo se hace una bolita y, usando un bolígrafo, se hace un agujero pequeño en el medio de cada bola.

La cocción se debe hacer con el horno a 250° (arriba y abajo) durante un tiempo máximo de tres minutos

La compota de manzana

Ingredientes

- 4 manzanas
- la piel de una manzana
- zumo de ½ limón
- piel de ½ limón



Poma de Lleida

Procedimiento

Pelar, cortar y sacar el corazón de las manzanas, introducirlo en una olla con agua y añadir la piel de manzana, la piel de limón y el zumo de limón. Cocer durante una hora, para posteriormente retirar las manzanas y triturarlas.

La manzana salteada

Ingredientes

- 3 manzana
- 40 g mantequilla
- 2 g canela en polvo

Procedimiento

Pelar, sacar el corazón de las manzanas y cortar a dados pequeños. Saltearlos con la mantequilla durante 10 minutos. Al final, para evitar que se queme, añadir la canela.

Finalmente llenar el agujero de los panellets con la compota de manzana con la ayuda de una manga pastelera y colocar encima la manzana salteada.



Poma de Lleida