



“TALLER DE PANALLETS SALUDABLES”



DISSABTES EN FAMÍLIA

INTRODUCCIÓ

Tots sabem que els panellets es mengen per Tots Sants, però sabeu perquè?

L'ingredient principal dels panellets és el massapà i són les postres típiques de la diada de Tots Sants a Catalunya, juntament amb les castanyes, els moniatos o el vi dolç.

Cal situar l'origen dels panellets al segle XVIII, quan tenien un caràcter sacramental.

Per Tots Sants els campaners havien de tocar a difunts tota la nit per tal que ningú no s'oblidés de resar per les ànimes del purgatori i pels fidels difunts. A la mitjanit veïns i feligresos s'apropaven a l'església i compartien amb els campaners fruits secs, galetes, dolços i vi dolç per donar-los forces per seguir tocant les campanes. D'aquest origen se n'ha derivat La Castanyada, festa en la qual es consumeixen aquests dolços anomenats panellets i les castanyes.

Forn de pa Can Busquets.

RECEPTA

Ingredients:

- ♥ 2 Tasses d'ametlla en pols
- ♥ 4 Cullerades de melassa de arròs
- ♥ 1 Cullerada de mel
- ♥ 1 Tros de boniato

Per arrebossar:

- ♥ 1 Ou
- ♥ Pinyons /ametlla /coco ratllat/ farina de garrofes.

Preparació:

Bullim el boniato i el deixem refredar.

Un cop fred el barregem bé tots els ingredients.

Dividim la massa en varies parts, depenent dels diferents gustos que vulguem fer els panellets. Fem petites boletes de massa i els hi donem la forma que vulguem que tingui el panellet.