

Vols fer panellets a casa? T'expliquem com fer-los!

T'ensenyem com fer els tradicionals panellets de pinyons i d'altres varietats en dues receptes senzilles i divertides.



Ens acostem al dia de Tots Sants i com és tradició a Catalunya, tothom espera tenir una bona vigília i celebrar la Castanyada en família o amb els amics.

Per la **Castanyada** s'acostumen a menjar, òbviament, **castanyes**. Però també **moniatos**, **fruita confitada** i especialment **panellets**, uns dels dolços més tradicionals del receptari català.

Actualment els podem trobar a pastisseries artesanes amb un ampli ventall de gustos, formes i colors, però també els podem trobar envasats en grans superfícies. Des de Gastrotalkers **recomanem comprar-los als vostres pastissers i forns de confiança** per assegurar-nos que són de bona qualitat i que no estiguin farcits de conservants, però el que sempre recomanem és que, **com a mínim un cop a la vida, feu els panellets a casa**.

Són receptes que ens poden fer passar un bonic moment en família i és molt satisfactori poder tastar aquestes delícies que hauran sortit de les nostres mans.

A continuació us deixem dues de les nostres receptes: **Panellets de pinyons** i **Panellets variats**

(vainilla/ametlla, xocolata, cafè, grosella, codony, coco, cirera i rovell d'ou).

PANELLETS DE PINYONS

Clica **AQUÍ** o sobre la imatge per consultar la recepta



Panellets de pinyons. Foto: Gastrotalkers.

PANELLETS VARIATS

(vainilla/ametlla, xocolata, cafè, grosella, codony, coco, cirera i rovell d'ou)

Clica **AQUÍ** o sobre la imatge per consultar la recepta



Panellets variats. Foto: Gastrotalkers.

Bon profit i bona Castanyada!