

## **PANELLETS SALATS**

### **INGREDIENTS**

#### **Base de massapà:**

350 g de sucre  
100 d'aigua mineral  
500 g d'ametlles en pols  
100 g de moniato escalivat  
100 g de sucre

#### **Pels panellets de castanyes i bolets:**

250 g de castanyes (bullides, pelades i fetes en puré)  
250 g de ceps  
50 g de codonyat  
100 g de raïm pelat i sense granes

#### **Pels panellets de micuit amb magranes:**

200 g de micuit de fetge gras d'ànec  
1 magrana  
50 g d'aranyons  
50 g de sucre integral

#### **Pels panellets figues amb anxoves:**

4 filets d'anxoves en oli d'oliva  
2 figues

### **PREPARACIÓ**

1. Poseu una cassola al foc amb els 350 g de sucre i l'aigua fins arrencar el bull, aboqueu-hi la pols d'ametlla, s'ha de remenar continuadament, fins a que la pasta cogui un minut i es desenganxi de les parets de la cassola. Afegiu el puré de moniato escalivat tebi, barregeu bé i deixeu refredar.
2. Feu unes boles de 20 g de massapà i premeu-les lleugerament formant un panellet rodó, quadrat o rectangular. Arrebosseu-les amb sucre i poseu al damunt de la plàtera amb paper de forn.
3. Preescalfeu el forn a 180 graus i poseu-los a coure 10 minuts aproximadament.
4. Retireu-los del forn i deixeu-los refredar.

5. Per fer el panellet de castanyes, poseu un xic de puré de castanyes al damunt del panellet, un gra de raïm, un dauet de codonyat i làmines de cep cruës.
6. Per fer el de micuit, Talleu el micuit a daus, poseu un xic de sucre i caramel·litzeu amb un bufador. Poseu un dau de micuit de fetge gras, un aranyó tallat per la meitat i uns granets de magrana.
7. Per fer els panellets d'anxoves, renteu les figues i talleu a quarts. Poseu un quart de figa i un filet d'anxova.