



en la seva màxima expressió. L'origen dels polvorons procedeix de la comunitat andalusa i, concretament de Estepa, on, des del segle XVI era habitual fer servir saïm de porc en rebosteria gràcies a l'abundància d'alzines als boscos, hàbitat en què es criava aquest animal. De fet, les referències històriques es recullen en un document de venda d'Estepa de polvorons de l'any 1559.

No obstant, va ser al segle XIX

quan el polvorons i mantecados varen fer-se molt comuns. A principis del segle XX, aquest producte, entre altres dolços, ja eren presents a totes les cases. Durant la dècada dels anys trenta es van incorporar les primeres pastadores al procés productiu. En aquella època ja hi ha constància de que es produeixen 400 mil quilos anuals de polvorons.

Als anys 50, l'emigració va contribuir que el producte es conegués a tot Espanya i es dis-

## PANELLETS DE MONIATO

### Ingredients (per a uns 50 panellets aprox.)

- 400 grams d'ametlla molta
- 400 grams de sucre, 150 grams de patates o moniatos bullits (pes net)
- Ratlladura de llimona (només la pell)
- 2 ous
- 100 grams d'ametlla en gra

### Elaboració:

- Bullim les patates o moniatos amb la pell, els pelam i en feim un puré. Els deixam refredar

## PANELLETS DE PINYONS

### Ingredients

- 1 400 grams d'ametlla mòlta, 4 ous, 300 grams de sucre, ratlladura de llimona, pinyons i canyella

### Elaboració:

- En un bol hi posam l'ametlla mòlta amb el sucre i la canyella.

- Netejam la llimona i ratllam la pell amb un ratllador, dipositant la ratlladura al bol al costat

completament.

- Mesclam el puré amb l'ametlla molta, el sucre, dos vermells d'ou (guardau el blanc) i la ratlladura de llimona.
- D'aquesta massa en fem bolles i les passem pel blanc d'ou batut.
- Ho adornam amb amb l'ametlla en gra (o l'ingredient que preferiu).
- Pintam els panellets amb vermell d'ou perquè els ingredients quedin ben enganxats.
- Posam els panellets al forn, a 180 graus, uns 10 minuts (quan estiguin daurats ja estan al punt).

dels altres ingredients. Tenir cura de no ratllar la part blanca de la llimona ja té el sabor amarg.

- A continuació, hi afegim quatre ous i mesclam bé fins que quedi una massa uniforme.

- Amb la massa resultant fem bolletes i les banyam amb rovell d'ou.

- Finalment posam pinyons a tota la superfície de les bolletes i les col·locam en una safata de forn. Enfornam durant 15 minuts a 150° i traiem quan estiguin daurades.



para la seva producció, sortint de terres andaluses i arribant a tots els indrets de la nostra terra.

### Quina diferència hi ha entre mantecados i polvorons?

Doncs bàsicament són el mateix producte, llevat que els primers porten en la seva elaboració el saïm de porc i els polvorons no necessàriament. A més de que els polvorons porten menys saïm, duen més farina que la mantecados, per la qual cosa necessita menys enforat, això fa que el sabor i la textura siguin diferents.

Us deixo la recepta dels polvorons aquí: <https://www.cuinant.com/polvorons.htm>

### Història dels panellets

I com que no hi ha dos sense tres, acabam la triada Nadalenc amb el dolç d'aquests festes més nostre, els panellets.

Un dels dolços Nadalencs per

excel·lència són els panellets, malgrat que també es preparen tradicionalment per al dia 31 d'octubre i l'1 de novembre, dia de Tots Sants.

Tot i que es tracta d'una recepta amb un origen ancestral i incert, la versió que es prepara actualment procedeix del costum d'acabar les festes religioses amb un dolç beneït.

Avui, no és estrany trobar en algunes pastisseries aquest dolç en els diferents acabats durant tot l'any. Tot i que segueix sent a les festes de l'1 de novembre i el Nadal quan augmenta la demanda.

L'origen dels panellets no se sap realment. Tot i que es tracta d'un dolç la base del qual és l'ametlla, tot apunta que és un dolç d'origen àrab. Al segle XVIII, la gent cuinava a casa seva els seus propis panellets, que després portaven a l'església perquè

els beneïssin.

El panellet clàssic és una massa d'ametlles semblant al massapà. Pot anar cobert amb pinyons, banyat amb blanc d'ou, ensucrat amb sucre o cuinat d'amunt una neula. La forma tradicional és la d'una petita bolla, lleugerament ovalada que es pot menjar en dues mossegades. Per preparar uns panellets calen pocs ingredients: blanc d'ou o vermell, sucre i ametlles. Hi ha moltes receptes per a fer-los però la més habitual és la que el sucre es porta a ebullició amb aigua fins a obtenir un almívar, que es mescla amb la pols d'ametlla i l'ou fins a obtenir una massa de la consistència maleable. Esperam que es refredi una mica i formem bolles de mida petita, que arrebossarem després amb pinyons sencers. Com a acabament, es poden banyar en una part de l'almívar reservat amb aquesta finalitat. S'enfornen i es deixen refredar per complet. Es tracta d'un dolç molt càlid, contundent i amb una dolçor molt intensa.

A partir d'aquesta base es poden fer de cafè, llimona o avellanès, entre d'altres.

El panellet és perfecte per a les postres de tot bon dinar o sopar, sol o acompanyat de castanyes rostides i una copeta de vi dolç.

A continuació us deixo algunes receptes:

Bones festes i feliç 2024!

**TU T-LINK**  
Sistemes i telecomunicacions

Horari d'oficina  
dilluns a divendres  
9.00h a 13.00h

*Molts d'anys, bones festes i molta salut a tots!*

Carreró d'en Figa, 2A, 07100 Sòller | E-mail: oficina@t-link.es | Tlf: 607 84 25 75 / 690 18 32 61

**BAR ES CASTELLET**

**Bon Nadal**

Plaça d'Espanya, 5  
Sòller