Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Dolce al latte della Val Venosta

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo
Dolci e dessert freddi
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- 300 g di pane per canederli (pane raffermo tagliato a cubetti)
- un po’ di latte
- ad lib. zucchero
- 150 g di uva sultanina
- 150 g di nocciole grattugiate
- 250 g di panna da montare
- zucchero vanigliato
- cannella

Preparazione:

Inumidite bene il pane (tagliato a cubetti) in una terrina con del latte. Aggiungete lo zucchero (a piacere), l’uva sultanina e le nocciole grattugiate e mescolate bene il tutto. Coprite la terrina e lasciate riposare l’impasto per circa 1ora. Distribuite il composto su dei piattini, montate la panna e disponetela sopra le porzioni. Mescolate lo zucchero vanigliato con la cannella e cospargete sul dolce.

Tempo di preparazione: ca. 15 – 20 minuti, più il tempo per lasciar ripo- sare l’impasto.

Suggerimento:

se il dolce è destinato a soli adulti, l’impasto può essere arricchito con l’aggiunta di un po’ di rum.

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto*