

QUEL CHE RESTA DELLE FESTE

Dolci avanzati



Pandoro e biancomangiare al cocco

**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

250 ml di panna fresca;
300 ml di Latte fresco alta qualità Arborea; 100 g di cocco grattugiato; 50 g di zucchero bianco; un baccello di vaniglia; gelatina in fogli

La morbidezza del pandoro si abbina perfettamente a quella del biancomangiare e acquista freschezza se mixata con un sapore come quello del cocco. Per recuperare le fette avanzate del pandoro e accostarle a un biancomangiare profumato, si inizia idratando della gelatina, quindi mettendo del latte a scaldare e aggiungendo zucchero, un baccello di vaniglia inciso, del cocco grattugiato e mescolando fino a portare a bollore. Una volta spento il fuoco, aggiungere la gelatina idratata. Lasciare raffreddare, montare della panna e unirla al latte aromatizzato. A questo punto, sistemare sul fondo di alcune coppette il pandoro a pezzi, e ricoprire con la crema ottenuta, per poi lasciare riposare in frigo un paio d'ore e servire con una guarnizione di scorza di limone, scaglie di cioccolato o cocco fresco.

**PANETTONI E
PANDORI ANCORA
CAMPEGGIANO NELLE
VOSTRE DISPENSE?
DUE RICETTE PER
SFRUTTARLI IN
MANIERA ORIGINALE**



Budino al latte di capra

**INGREDIENTI PER 4
PERSONE**

500 ml di Latte di capra intero Girau; 100 g di zucchero bianco semolato; 50 g di amido di mais; un baccello di vaniglia

Un'altra idea può essere quella di accompagnare una fetta di pandoro o di panettone con un sapore più deciso, che sia una nuova scoperta per il palato. Un budino di latte di capra può essere una buona

alternativa per dare una "nuova vita" ai dessert più classici come quelli della tradizione natalizia. Per prepararlo, far scaldare a fuoco lento del latte di capra intero e un baccello di vaniglia. Rimuovere in seguito il baccello, per aggiungere dello zucchero e mescolare fino a farlo sciogliere. Spegnerlo quindi il fuoco e lasciare intiepidire per poi inserire dell'amido di mais setacciato e mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi. Riprendere a scaldare quindi aspettando che il budino si addensi. Servire in una ciotola, oppure in un mason jar, se si volesse puntare sulla scenografia.