

DELIZIA AL PANDORO (4-5 bicchierini)

DIFFICOLTA': MEDIA

INGREDIENTI:

150g pandoro
250g mascarpone
170g panna
2 cucchiaini di yogurt greco
2 cucchiaini di zucchero
1 tazza di caffè
1 punta di coltello di vaniglia in semi
qb cannella in polvere

PROCEDIMENTO:

- ✓ Tagliare il pandoro a cubetti e passarli in padella fino a dorarli. Eventualmente cuocerli per una decina di minuti a 180°C in forno. Lasciarli raffreddare.
- ✓ In una ciotola lavorare con le fruste il mascarpone con yogurt, zucchero, semi di vaniglia e panna fino ad ottenere un composto spumoso.
- ✓ Nei bicchierini inserire una manciata di pandoro, irrorare con un cucchiaino di caffè. Aggiungere un paio di cucchiaini di crema al mascarpone. Ripetere il passaggio ancora una volta per ottenere due strati (o più secondo i propri gusti).
- ✓ Frullare il restante pandoro tostato per ottenere una granella, aggiungere un pizzico di cannella e decorare i bicchierini con qualche scaglia di cioccolato.
- ✓ Mettere in frigorifero per almeno un'ora e servire con una spolverata di zucchero a velo.

NOTE:

Si potrebbe fare anche una versione classica della crema al mascarpone utilizzando quindi le uova. Sostituire il pandoro con il panettone.

TEMPI:

Preparazione: 15 minuti, cottura 5 minuti

CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO