

Dolci con Panettone e Pandoro riciclato

Autore: brandmade brandmade

Data: 01 Gennaio 2016



E appena dopo le feste, **ricicliamo Panettone e Pandoro con ricette dolci** da leccarsi i baffi!

Ricette di Pandoro e Panettone riciclati

Crumble di Pandoro

[ricetta-crumble-di-mele-e-pere](#)

1. Ridurre mezzo pandoro i briciole sottili
2. Sbucciare 2 mele dividendole in spicchi e disporli ordinatamente in una pirofila
3. Dopo averle spolverate con zucchero e cannella, coprire con le briciole di pandoro e le mettere in forno per 20 minuti a 170°
4. Sfornare: che bontà!

Pagnottine gelate di Pandoro

[how-to-make-a-pandoro-ice-cream-sandwich](#)

Questa è una ricetta che i bambini ameranno. Comprate del gelato e fate fare loro.

1. Tagliare il pandoro in fette orizzontali di uno spessore di 5 cm e fare formine con stampi da dolci
2. Spalmare gelato (crema alla nocciola o altre dolcezze) su una fetta e chiudere con la fetta speculare
3. Incartare in carta di alluminio e mettere in frigo o mangiare!
4. Potete fare tutte le sculture dolci che volete!

“Pudding” di Panettone

Riciclo panettone

Ingredienti

- 400 gr di panettone
- 4 uova
- 400 ml di latte fresco
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 60 gr di farina
- Avanzi di cioccolatini

Istruzioni

Si sbattono uova, latte lievito e farina, si aggiunge il panettone a dadini lasciando riposare per 15 minuti. Versato metà del composto in uno stampo imburrato, si forma uno strato di cioccolato e si copre con l'altra metà. In forno a 170° per mezz'ora, poi si cosparge di zucchero a velo per arrivare a una torta nuova molto simile al pudding inglese.

Infine, fate i [cake-pops, la ricetta ideale per il riciclo dei dolci spugnosi!](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/dolci-con-panettone-e-pandoro-riciclato/>

Generato il 24/05/2025