



*E siccome si
festeggia il nuovo anno*

Panettone con gelato

Il panettone è il dolce di Natale per eccellenza, infatti si mangia in tutta Italia e ne esistono tantissime varianti. In questa ricetta vediamo insieme come preparare il panettone ripieno di gelato.

Ingredienti: Per questa ricetta ci occorreranno solo panettone, gelato a piacere e una bagna per torte al rum (oppure altri liquori, bagna al caffè).

Preparazione della ricetta:

1. Prendiamo il nostro panettone e con un coltello togliamo la parte superiore, solo quella che fuoriesce dallo stampo di carta.
2. Incidiamo il centro con il coltello formando un cerchio e svuotiamo il panettone con le mani.
3. Controlliamo il fondo del panettone e, se abbiamo svuotato troppo, recuperiamo un cerchio dalla parte che abbiamo tolto e risistemiamo la base.
4. Ora prendiamo la nostra bagna e, aiutandoci con un pennello, inzuppamo il fondo e i bordi del panettone. In alternativa si può utilizzare una bagna con acqua e poco zucchero, in questo modo anche i bambini potranno mangiare il nostro panettone.
5. Prendiamo il gelato (crema e cacao oppure cioccolato e nocciola): disponiamo lo strato di crema, ricopriamo con uno strato di panettone e inzuppamo nuovamente con la bagna al rum. Proseguiamo così alternando gelato, panettone inzuppato e altro gelato.
6. Arrivati alla fine, terminiamo con uno strato di gelato e livelliamo il tutto. Riprendiamo il "coperchio" del panettone tenuto da parte, inzuppamolo con la bagna al rum e rimettiamolo al suo posto.

Riprendiamo la sua busta di plastica, chiudiamo per bene il panettone ripieno e mettiamolo in freezer. Togliamolo dal freezer mezz'ora prima di servirlo per dare il tempo al dolce di raggiungere la consistenza ottimale. Tagliamolo a fette.

Per porzione kcal 323

- 7 g di proteine.
- 16 g di lipidi,
- 39 g di carboidrati
- 0 g di fibre





*Buon
Natale*

e Buon Anno Nuovo