

Bon Bon di Pandoro – I dolci di Flavia

E' arrivato il tempo di finire i pandori e i panettoni avanzati dalle feste. A me era rimasto un pandoro e, non avendo più voglia di mangiarlo così, l'ho trasformato in questi bon bon ideali per accompagnare un tè o un caffè.

Ingredienti:

280g di pandoro

120g di ricotta vaccina

cacao e Nutella q.b oppure 100g cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria



Lavorazione:

Sbriciolate il pandoro con le mani o per i più tecnologici con il mixer. Bagnate il pandoro con un bicchierino di liquore all'amaretto (succo d'arancia per i bambini). Incorporate bene la ricotta al composto di pandoro e create delle palline grandi poco più di una noce

Ora avete due possibilità:

a) ponete un cucchiaino di Nutella nel centro delle vostre palline e cospargete la superficie col cacao

b) fondete il cioccolato fondente e passateci le palline (ponetele a raffreddare su carta forno in questo caso)

In entrambi i casi conservate i bon bon in frigo e tirateli fuori 30 minuti prima di mangiarli.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)