



NEVE LATTE DELLA VAL SENALES

Il dolce della nonna per i giorni feriali

Ingredienti

Per 4 persone

4 panini bianchi, tagliati a cubetti
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaio di uva passa
miele oppure zucchero a piacere
1 tazza di latte fresco
1 goccio di rum (oppure Gewürztraminer vendemmia tardiva)
un pizzico di cannella in polvere
un pó di scorza grattugiata di un limone non trattato

Preparazione

Mescolare il tutto, lasciare riposare per circa un'ora. Poi porzionare sui piatti a forma di una palla di neve. Appoggiare sopra la panna montata e non zuccherata, cospargere di cannella in polvere e servire.

Ricetta: [Hotel Oberraindlhof](#), Val Senales