

BUDÍN DE PAN (ARGENTINA)

Ingredienti

1,5 litri di latte
750 g di pane raffermo (senza crosta)
4-5 uova
150-200 g di zucchero
scorza grattugiata di limone
essenza di vaniglia
uvetta a piacere

per il caramello

150 ml di acqua
350 g di zucchero

Procedimento

Tagliare il pane a pezzetti, unire il latte, lasciare in ammollo alcune ore. Mescolare e unire gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Preparare del caramello facendo sciogliere lo zucchero con l'acqua in un pentolino col fondo spesso e far bollire a fuoco lento mescolando continuamente, finché il composto non abbia raggiunto la tipica colorazione dorata (attenzione a non farlo bruciare). Versare $\frac{3}{4}$ del caramello in una pirofila imbrattata, poi aggiungere l'impasto e cuocere a bagnomaria, a 180° per 45 minuti in forno preriscaldato. Togliere dal forno quando è dorato e decorare a piacere con

il caramello avanzato, aggiungendo un cucchiaino di acqua bollente se risulta troppo solido per essere versato.



ASPETTANDO IL NATALE...

...ARRICCHISCI LA TUA TAVOLA!

1. Con un pizzico di fantasia prepara un segnaposto per ciascun commensale per rendere la tua tavola più accogliente; puoi rendere unica la tua mensa anche con un sottopiatto o un sottobicchiere.
2. Realizza un centrotavola partendo da una disco di cartone per torte: fissa al centro con un gocciolo di colla a caldo una o più candele, circonda il disco fissandovi una ghirlanda di rametti di abete o agrifoglio e riempi lo spazio vuoto utilizzando del muschio.
3. Puoi posizionare i tovaglioli dei tuoi commensali arrotolati e chiusi con una semplice fettuccia sotto la quale puoi fermare anche una fetta di arancia lasciata seccare precedentemente su un calorifero, un pezzo di cannella intero o... un biglietto arrotolato con un messaggio augurale personalizzato.
3. Puoi infine disseminare la tua tavola di piccoli oggetti dal sapore natalizio (stelline di cartone, caramelle, decorazioni realizzate con das, ecc.)

AFFIDATI ALLA STELLA!



trucchetti per rendere
il tuo Natale ancor più
missionario





AFFIDATI ALLA STELLA!

...per essere missionario di pace

Campagna di Natale 2017

Un buon Natale inizia con l'attesa.

Si può attendere con l'affanno della rincorsa all'ultimo regalo, riempiendo di cose perlopiù inutili e di ansia il Natale nostro e delle persone che amiamo, oppure si può attendere prendendoci cura di loro con gesti semplici, ma straordinari.

A ciascuno di noi ogni anno la scelta!

Noi, percorrendo la seconda strada, abbiamo raccolto in un piccolo segnalibro sia qualche consiglio per la cura della tavola sia tre ricette di dolci, due natalizi e uno ecologico, per recuperare il pane che sicuramente avanzerà sulla maggior parte delle nostre tavole in queste feste.



CENTRO MISSIONARIO
DIOCESI DI BERGAMO

ZIMTSTERNE (GERMANIA - SVIZZERA)

Ingredienti (per 60 biscotti circa)

3 albumi
250 g di zucchero a velo
1 e 1/2 cucchiaini di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di succo di limone
350 g di mandorle grattugiate
zucchero di canna



*per la
glassa:*
200 gr di
zucchero
a velo
1 albume
succo di
limone

Procedimento

Montare a neve ben ferma gli albumi, aggiungere delicatamente lo zucchero a velo. Unire tutti gli altri ingredienti, mescolando dolcemente fino a ottenere un composto omogeneo. Cospargere il piano di lavoro con uno strato di zucchero di canna, stendere l'impasto ad uno spessore di 5-7 mm e, con le apposite formine a stella, ritagliare i biscotti e trasferirli nel forno caldo a 150° per circa 15 minuti su una placca foderata con carta forno. Sforinare e lasciar raffreddare. Preparare la glassa densa, mescolando energicamente lo zucchero a velo con l'albume e poco succo di limone. Prendere poi le stelline ed immergerne solo un lato nella glassa, scolatele bene ed appoggiatele su di un foglio di carta forno fino a quando la glassa si sarà ben solidificata.

È possibile poi decorare le stelline a piacere con motivi natalizi e utilizzarle come semplice idea regalo o per arricchire l'albero di Natale (in questo caso è utile praticare un piccolo foro con uno stuzzicadenti prima della cottura).

TARTUFI DI UVETTA (SUDAFRICA)

Ingredienti (per 35 tartufi circa)

125 g di uva passa
4 cucchiaini di rum scuro (o aroma)
180 g di zucchero a velo
125 g di panna
350 g di cioccolato fondente (70%)
60 g di cacao in polvere

Procedimento

Far ammolare l'uvetta in una ciotola con il rum (o l'aroma) per due ore. Rompere il cioccolato in pezzetti e far sciogliere a bagnomaria. Aggiungere al cioccolato fuso la panna, l'uvetta e il suo liquido e lo zucchero a velo setacciato, mescolando fino a ottenere un composto liscio, poi riporlo in frigo per un'ora coperto con della pellicola finché sia abbastanza indurito al tatto.

Versare il cacao in polvere in un piatto, con l'aiuto di un cucchiaino scavare dal composto delle palline della dimensione di biglie, con i palmi e le dita modellare la forma tipica dei tartufi e farli rotolare nel cacao. Toglierte scuotendole leggermente per rimuovere il cacao in eccesso e posizionarle su un recipiente. Al termine coprire quest'ultimo e conservarlo in frigorifero per un paio d'ore.

