Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Umm Ali (dolce egiziano simile al budino di pane)

Altri ingredienti
Per utilizzare i croissant, il panettone o la colomba di Pasqua avanzati
Dolci caldi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 4 o 5 porzioni:

5 croissant o ½ panettone (ca. 375 g) o ½ colomba pasquale (ca. 375 g)

1 manciata di mandorle o nocciole

75 g di uva sultanina

4 CT di scaglie di cocco

½ l di latte o bevanda di avena

vaniglia in polvere

ad lib. zucchero di canna integrale

100 ml di panna

Preparazione:

Dividete i croissant o il panettone o la colomba pasquale in pezzetti e metteteli in uno stampo grande da forno (o in più stampi piccoli) precedentemente unto. Tritate grossolanamente le mandorle o le nocciole a mano o in un tritatutto e cospargetele sui pezzi di torta, insieme all'uva sultanina e alle scaglie di cocco. Scaldate il latte o la bevanda di avena in una casseruola, aggiungete la vaniglia in polvere e addolcite con zucchero a piacere. Versate il latte caldo sullo stampo ricoprendo bene i pezzi di torta senza riempire troppo lo stampo, perché il liquido potrebbe fuoriuscire durante la cottura in forno. Montate la panna a neve ferma e spalmatela sulla parte superiore. Cuocete in forno statico a 200°C (180°C con modalità ventilata) per ca. 20 minuti fino a doratura. A cottura terminata lasciate brevemente raffreddare e servite caldo. Il nome di questo piatto risale a una tradizione egiziana misogina per cui le donne sono solite rivolgersi in pubblico non con il proprio nome ma come "Madre di X" (il nome del primogenito). Umm Ali significa quindi Madre di Ali.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti.

Suggerimento: questo dolce può essere preparato anche con il pane raffermo, pane bauletto avanzato, dolci di pasta lievitata (ad esempio la treccia), torta avanzata e altri prodotti da forno morbidi.