



Per tutte le appassionati della macchina per il pane, ecco la ricetta per fare il **pandoro in casa**.

Segui passo passo le indicazioni e se vuoi inserire la foto del tuo pandoro, nel nostro forum abbiamo una discussione di riferimento, dove fare anche domande e chiedere consigli.

Mettere gli ingredienti nel cestello in questo ordine:

- 160gr di latte intero
- 120gr di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 140gr di burro sciolto fuso
- 2 uova + 1 albume
- 2 bustine di vanillina
- 6 gocce di aroma di mandorla
- 4 gocce di aroma d'arancia
- 4 gocce di aroma di limone
- 2 cucchiaini di colorante giallo (oppure un pizzico di zafferano)
- 400gr di farina manitoba
- 1 bustina di lievito secco (Matrofornaio)

Fare impastare per 10 minuti, poi lasciar lievitare 1 ora, fare impastare di nuovo per 10 minuti, poi lasciar lievitare ancora 1 ora.

Riavviare la macchina e far finire il programma (quello veloce: circa 1 ora e 40).

Non appena è terminata la cottura togliere il pandoro dal cestello, cospargelo su tutta la superficie di zucchero a velo, quindi porlo in un sacchetto di plastica chiuso ermeticamente. Essendo il pandoro ancora caldo e umido lo zucchero si scioglierà e verrà assorbito dalla crosta del pandoro, rendendolo ancora più fragrante.

Al momento di servire cospargere di zucchero a velo vanigliato e tagliare in spicchi partendo dal centro verso l'esterno in modo tale da restituire, almeno in parte, la classica forma del pandoro.

Approfondimenti: post di riferimento su [Forum di Mamme Domani](#)