

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Budino di panettone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Budino di panettone, un dolce che la nostra cookina anarona ha deciso di riprodurre traendo spunto dal libro "I dolci del sole" di S. De Riso.

### INGREDIENTI

PANETTONE 400 gr

UOVA 250 gr

LATTE 500 gr

ZUCCHERO 75 gr

BUCCIA DI LIMONE

VANIGLIA

ZUCCHERO 100 gr

PECTINA 3 gr

FETTE D'ARANCIA

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con lo zucchero. Aggiungere a filo il latte, portato a bollore con la vaniglia e la buccia di limone.



**2** Mettere i cubetti di panettone in uno stampo e versare a filo il composto di uova e latte. Cuocere a bagnomaria, in forno a 160°C per circa 50 minuti. Far raffreddare e poi mettere in frigorifero.

Nel frattempo mettere le fettine di arancia in una padella con metà dello zucchero e far cuocere 10 minuti. Aggiungere, poi, il resto dello zucchero mescolato alla pectina e lasciare sul fuoco altri 5 minuti.

Girare il dolce in un piatto da portata e decorare con le fettine di arancia arrotolate.

