

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Carrè di panettone al caramello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 75 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



### INGREDIENTI

ZUCCHERO 140 gr  
ACQUA 2 cucchiaini da tavola  
PANETTONE 500 gr  
LATTE 500 ml  
SCORZA DI ARANCIA mezza -  
UOVA leggermente sbattute - 3

### PER IL CARMELLO

ACQUA 20 ml  
ZUCCHERO 50 gr

## PREPARAZIONE

**1** Oleate uno stampo da plumcake.

In una casseruola mescolare 80 g di zucchero e l'acqua.

Quando lo zucchero si sarà sciolto, portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate sobbollire per 10 min senza mescolare.



**2** Versate nello stampo e fate raffreddare.



**3** Tagliate il panettone.



4 E privatelo della crosta.



5 Fate delle fette di due cm circa, sovrapponetele nello stampo riempiendo i buchi con gli avanzi.



- 6 Mescolate 60 g di zucchero, il latte e la scorza d'arancio in una casseruola, fate sciogliere lo zucchero a fiamma bassa mescolando.



- 7 Portate ad ebollizione, togliete dal fuoco, trasferite in un altro recipiente a raffreddare.

Eliminate la scorza e versate il composto lentamente sopra le fette di panettone lasciando che lo assorbano.

Mettere lo stampo in un altro recipiente ancora più grande e pieno d'acqua fino a metà dell'altezza dello stampo da plumcake.





8 Infornate per 50 minuti a circa 200°C.

Fate raffreddare immergendo lo stampo per metà nell'acqua.

Fate riposare in frigo per 12 ore.

Preparate il caramello facendo bollire l'acqua con lo zucchero.

Servite il panettone a fette con il caramello e poco zucchero a velo.

