

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Stelle di pandoro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

1 pandoro
250 g di mascarpone
2 rossi d'uovo
3 cucchiari di zucchero
limoncello.

PREPARAZIONE

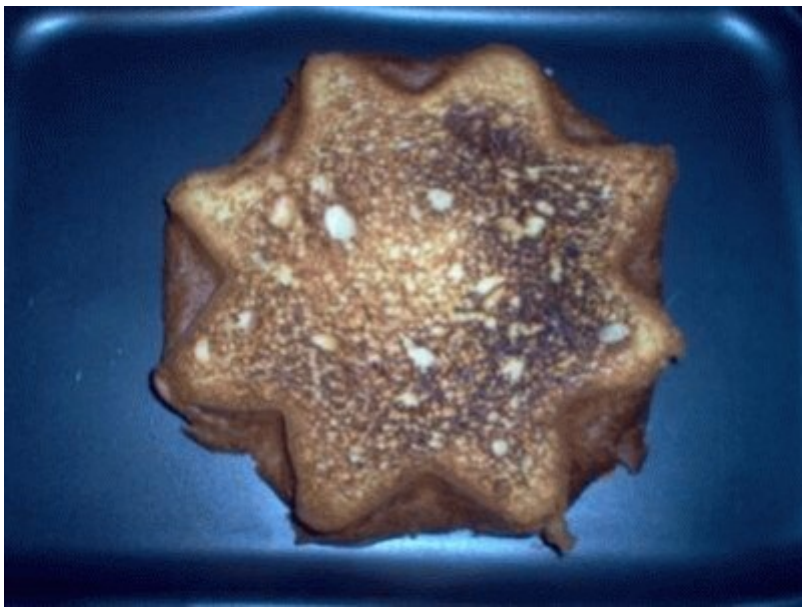
1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare il pandoro in orizzontale, in modo che se ne ricavino delle stelle.



3 Passare le stelle al grill del forno, in modo che si colorino da entrambi i lati.



- 4 Intanto, in una terrina, montare i due tuorli con lo zucchero, aggiungere il mascarpone e aromatizzare a piacere con il limoncello (è possibile sostituire il limoncello, con altro liquore a piacere).



- 5 Una volta dorate le stelle di pandoro, ricomporre il dolce ma sfalsando le stelle.



6 Quindi, servire le stelle con un po' di crema al mascarpone al centro.

