

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Frittelle di Pandoro con crema inglese

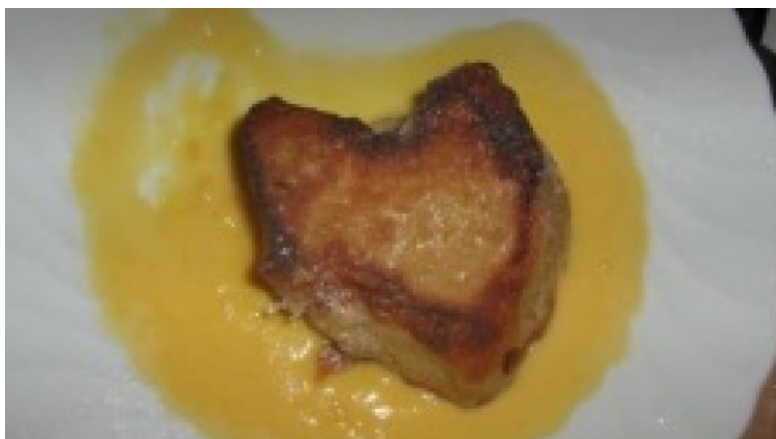
di: *Vikuzza_In_Cucina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **1 ORA DI RIPOSO**



INGREDIENTI

PANDORO 300 gr
OLIO DI SEMI abbondante -

PER LA PASTELLA

BURRO FUSO 25 gr
FARINA 150 gr
ZUCCHERO 50 gr
BIRRA CHIARA 1,5 dl -
LIQUORE AL MANDARINO poco -

PER LA CREMA INGLESE

LATTE 250 ml
STECCA DI VANIGLIA mezza -
TUORLO D'UOVO 4
ZUCCHERO 65 gr

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche mescolare il burro con lo zucchero.



2 Unite la birra ed il liquore e montare.



3 Incorporate la farina e mescolare bene unendo anche un pizzico di sale.



4 Fate riposare la pastella per 1 ora.

Nel frattempo tagliate a fette il Pandoro.



5 Quando la pastella è pronta portate a temperatura l'olio in una padella.

Passate il Pandoro nella pastella.



6 E friggere da entrambi i lati.



- 7 Per la crema inglese: in una casseruola mettete a bollire il latte con la stecca di vaniglia aperta a metà.





8 Unite le uova con lo zucchero e mescolare.



9 Continuate la cottura a bagnomaria fino a 84°C e fate addensare.

Servite le frittelle spolverate di zucchero a velo, accompagnate dalla crema inglese.

