

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Frittelle di Pandoro con crema inglese

di: *Vikuzza\_In\_Cucina*

---

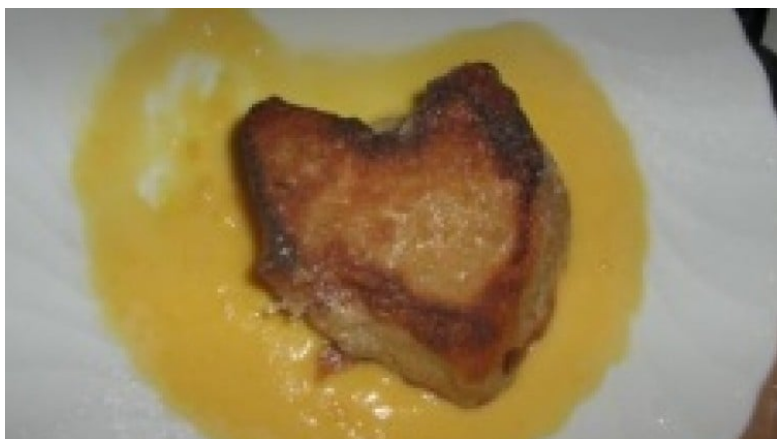
LUOGO: Europa / Italia

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.

