

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pandoro con la crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA BASE

PANDORO 1

PER LA CREMA AL LIMONE

LATTE 500 ml

SEMOLINO 3 cucchiai da tavola

ZUCCHERO 130 gr

SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1

PANNA FRESCA 200 ml

VANILLINA 1 bustina

SUCCO DI LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate bollire il latte con lo zucchero e la vanillina.

Unite il semolino a pioggia e mescolare senza sosta per 15 minuti, alla fine otterrete una

crema molto soda.

Fate raffreddare ed unite la scorza del limone ed il succo.

Con le fruste elettriche montare il composto.

Montare la panna ed unitela al composto di semolino e mescolare delicatamente.

Dividere il pandoro in 4 dischi.

Mettete il fondo del pandoro sopra un vassoio con un anello apribile intorno, coprite con la crema e con 1 disco di pandoro.



2 Spolverizzate con zucchero a velo e decorare.

