

Crema per pandoro o panettone

- Ingredienti:
- 1/2 litro di latte
- 3 uova
- 1 bustina di vanillina
- scorza di limone
- 150 gr. di zucchero
- 1 pizzico di sale

Mettere in una teglia 75 gr. di zucchero e farlo caramellare, adagiare le fette di pandoro o panettone. A parte fare bollire il latte con la vanillina e la buccia di limone e un pizzico di sale, quando bolle togliere dal fuoco e in una ciotola sbattere le uova con lo zucchero (75 gr.) e dopo che sono diventate belle spumose aggiungerle al latte e mescolare ancora per qualche minuto ed infine rovesciare il tutto sopra le fette di pandoro o panettone. Prendere la teglia metterla in forno a bagnomaria (non far mai bollire l'acqua) e lasciare cuocere a 180 gradi per 20-30 minuti.