

Panettone con crema alla vaniglia

30 min 

1 

Ingredienti

1 Panettone Schär

Ingredienti per il ripieno: 10 g di "Mix Dolci" Mix C Schär, 125 ml di latte, 50 g di zucchero, 2 tuorli, 1 stecca di vaniglia

Preparazione

Mescolare la farina con le uova e 2 cucchiaini di latte.

2. Scaldare il latte, meno circa 2 cucchiaini, con lo zucchero e la stecca di vaniglia. Versare quindi il latte ben caldo sul composto e mettere nuovamente sulla fiamma. Far cuocere a fuoco lento continuando a mescolare finché la crema si addenserà. Togliere quindi la stecca vaniglia e lasciar raffreddare. Tagliare il panettone a metà in orizzontale e svuotare la parte inferiore con un coltello.

Unire la pasta del panettone così ricavata alla crema alla vaniglia. Riempire con questa massa il panettone e quindi richiuderlo con la sua calotta.

