

## **PANBRIACONE TOSTATO E CREMA PASTICCIERA**

### **Ingredienti:**

Fette di Panbriacone  
5 tuorli  
400 ml latte  
100 ml panna  
140 gr zucchero  
40 gr amido  
1 baccello di vaniglia

### **Preparazione**

Mettete a scaldare sul fuoco il latte mescolato assieme alla panna. Nel frattempo mescolate in un contenitore i 4 tuorli con lo zucchero e l'amido fino a far diventare il composto omogeneo.

Quando il latte smette di bollire, togliete il pentolino dal fuoco e aggiungete il composto mescolando con una frusta. Aggiungete l'interno del baccello di vaniglia. Rimettete il pentolino sul fuoco medio e mescolate continuamente con la frusta facendo attenzione che la crema non si attacchi. Ci vorranno 5 minuti sul fuoco affinché la crema inizi a solidificarsi e, una volta fatto, potete togliere dal fuoco e far raffreddare distendendo la crema pasticciera in una teglia larga.

Tagliate le fette di Panbriacone, tostatele sulla piastra fino a farle diventare croccanti e servitele con la crema tiepida in una coppa guarnita con uvette e una foglia di Menta.

Il Panbriacone può essere gustato semplicemente come un panettone oppure creando ricette come queste.

