

## MANDORLATO DI PANETTONE

### Ingredienti

- sale
- 5 uova
- latte (750ml)
- zucchero (150gr)
- cioccolato fondente (15gr)
- panna liquida (200ml)
- Marsala (100ml)
- panettone (500gr)
- vaniglina (20gr)
- mandorle dolci sgusciate (60gr)

### Come si prepara

Imburrate uno stampo rettangolare, tipo plumcake, tagliate a fette il panettone e disponetelo a strati nello stampo, distribuendo fra uno strato e l'altro il trito di mandorle, noci e nocciole e le scagliette di cioccolato.

Riempite lo stampo fino al bordo.

In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero, aggiungete la vaniglina, la panna, il Marsala, il latte e un pizzico di sale.

Mescolate bene e versate il composto, poco alla volta, sopra le fette di panettone, facendolo assorbire.

Fate cuocere a bagnomaria in forno gi` caldo a 220 gradi per circa un'ora e un quarto.

Servite con panna montata a parte.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 90**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	215 kcal
-------------------	----------



900 kJ

## Tags

creme, natale, per le feste, torte, dolci al cucchiaio, dolci farciti, Mandorlato di panettone

