

## PANETTONE RIPIENO DI CREMA AGLI AGRUMI

### Ingredienti

- 5 uova
- 1 limone
- burro (250gr)
- zucchero (500gr)
- 1 arancia
- 4 panettoncini
- 1 mandarino

### Come si prepara

Lavare bene gli agrumi e grattarne la scorza in un pentolino di rame.

Aggiungere anche il loro succo, il burro, lo zucchero e le uova intere. Mettere a cuocere a fuoco medio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Appena sale il bollore togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Una volta fredda risulterà gelatinosa e compatta e pronta per farcire i panettoni.

Tagliare il panettone a metà e fare un piccolo incavo con il coltello per togliere un po' di mollica; farcire con la crema, riunire le due parti e impiattare guarnendo con dello zucchero a velo e delle fette di arancia essiccate in forno a bassa temperatura (1 ora a circa 110° C)

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 70

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	309 kcal 1294 kJ
-------------------	---------------------

### Tags

natale, capodanno, per le feste, torte, dolci farciti, befana



