

# **Pandoro tostato con crema allo spumante**

## INGREDIENTI:

4 tuorli d'uovo,  
50 gr di farina o fecola,  
100 gr di zucchero,  
400 ml di latte,  
100 ml di spumante,  
vaniglia,  
fette di pandoro.

Scaldare il latte con la vaniglia e metà dello zucchero.

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero e la farina, aggiungere lo spumante mischiare e versarci il latte caldo.

Rimettere tutto sul fuoco fino a quando non si forma la crema e lasciarla intiepidire.

Tagliare il pandoro in orizzontale per avere fette a stella, metterlo in forno qualche minuto per tostarlo un po'.

Adagiare la fetta in un piatto e versarci sopra un po' di crema tiepida.

Se si vuole si può decorare con chicchi d'uva brinata (passare la frutta in albume leggermente sbattuto e poi nello zucchero semolato).