



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000126**

**Registrata in data 30 Dic 2015 alle ore 21:59**

**da CASA INFANTE**

## **PanBrillo**

Il PanBrillo è un dolce al cucchiaio che nasce dal genio creativo di Marco Infante. Ingredienti tipicamente invernali per un dolce che vi inebrierà dal primo all'ultimo cucchiaio

Tempo di preparazione: 15 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Panettone artigianale di Marco Infante  
Crema di cioccolato fondente al 70%  
Granella di Amaretti croccanti  
Crema di zabaione  
Rum agricolo invecchiato

### **Preparazione**

In un bicchiere o in un barattolo di vetro sterilizzato, stratificare gli ingredienti partendo da un cuore di panettone artigianale, uno strato di crema di cioccolato fondente, la granella di Amaretti croccanti, crema di zabaione. Una volta terminati i bicchieri, inserire in ognuno una pipetta contenente rum agricolo invecchiato, da premere al momento dell'assaggio per bagnare il cuore di panettone.