

LA RICETTA

TORTA DI PANE RAFFERMO

CREATO

06_09_2020



TORTA DI PANE RAFFERMO

Ingredienti per 4 persone:

400 gr pane raffermo

1 litro di latte

200 gr zucchero bianco

50 gr zucchero di canna
3 uova intere
2 mele sbucciate e tagliate in cubetti
50 gr gherigli di noci sbriciolati grossolanamente
Sale
Un po' di olio per ungere la teglia

La sera prima mettere il pane sbriciolato in pezzi piuttosto grossi nel latte e metterlo nel frigo.

Il giorno dopo toglierlo dal frigo e metterlo in uno scolapasta per scolarsi.

Sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungere lo zucchero bianco e continuare a sbattere fino a quando lo zucchero si è sciolto.

Sbriciolare il pane inzuppato nel latte con una forchetta, aggiungere le uova, le mele e i gherigli di noci. Mescolare bene.

Mettere il composto in una teglia unta di olio, livellarlo, spruzzarlo di zucchero di canna e introdurre nel forno già caldo a 180°C. Cuocere la torta 20-30 minuti (a seconda del forno) o fino a quando è dorata.

Servire tiepida o anche fredda: è un'ottima preparazione che ci evita di buttare il pane. Ci sono anche delle varianti: potete usare solo frutta secca (uvetta, datteri, fichi) o anche cioccolato.