

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di pane delizia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g pane raffermo
1 dl latte
200 g zucchero
100 g burro fuso
3 uova
3 mandorle amare
40 g mandorle dolci pelate
150 g amaretti
1 bicchierino liquore all'amaretto
la scorza di 1/2 limone grattugiata
burro per la tortiera

PREPARAZIONE

- 1 Macerare il pane nel latte per 4 ore. Passarlo al setaccio, unire lo zucchero, il burro fuso e il liquore, mescolare energicamente, unire le uova e le mandorle tritate. Incorporare gli amaretti pestati e la scorza di limone. Sistemare l'impasto in una tortiera e

cuocere in forno preriscaldato a 300°C per 30'.