

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di pane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g pane raffermo senza crosta
100 g amaretti
1 l latte
3 uova
100 g zucchero
40 g uvetta
rhum
1 cucchiaio pinoli
1 cucchiaio cioccolato in polvere
1 bustina vaniglina
burro

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire l'uvetta nel rhum per 2 ore e il pane nel latte per 8 ore. Quindi unire al pane le uova leggermente sbattute, lo zucchero, gli amaretti ridotti in polvere, l'uvetta, la vaniglina e i pinoli.

Versare il composto in una teglia imburrata, spolverizzare con cioccolato, cospargere con fiocchi di burro e infornare a 180°C per 2 ore.