

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alla cannella

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 12 fette di pan briosche
- 60 g di burro
- 250 g di panna
- 250 ml di latte
- 3 uova
- 100 g di zucchero
- noce moscata
- cannella
- un cucchiaino di essenza di vaniglia
- un cestino di fragole
- zucchero a velo
- 2 cucchiaini di pinoli tostati.

## PREPARAZIONE

- 1 Togliete la crosta alle fette di pane, tagliatele a triangolo e passatele per qualche minuto in forno ad abbrustolire. Poi, appena fredde, imburratele. Sistemate i triangoli di pane, a

cerchi concentrici leggermente sovrapposti, sul fondo di una pirofila. Rompete le uova, sbattetele con lo zucchero, unite una grattata di noce moscata, un pizzico di cannella e l'essenza di vaniglia. Versate sulla crema il latte mescolato con la panna e amalgamate. Distribuite il composto di uova sulle fette di pane e mettete in forno caldo a 180° per circa 35 minuti. Togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare completamente. Decorate con fettine di fragole, pinoli tostati e zucchero a velo.

Provate anche questa variante: [torta all'arancia e cannella!](#)