

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta de San Pedar (Torta de pan e lacc)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

300 g di pane raffermo
100 g di burro
250 g di zucchero
1 l di latte
3 uova intere
200 g di uvetta sultanina
1 bicchierino di rum
scorza di limone
pizzico di sale e cannella

PREPARAZIONE

1 Ammorbidire il pane raffermo nel latte fresco, spezzettandolo con le mani e lasciare riposare per qualche ora.

Incorporare lo zucchero, le uova, il burro a fiocchetti, l'uvetta, il liquore secco e

amalgamare il tutto con un pizzico di cannella.

Versare il composto in una tortiera imburrata. Infornare a 150°C per circa un'ora, fino a che l'impasto abbia preso una certa consistenza e la superficie sia diventata di un intenso color nocciola.