

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 200 g di pane raffermo
- 2 bicchieri abbondanti di latte
- 80 g di zucchero
- 50 g di amaretti
- buccia di limone grattugiata
- 2 uova
- 10 g di burro
- 2 cucchiaini di pan pesto.

PREPARAZIONE

- 1 Stemperare in una scodella il pane raffermo inzuppato nel latte. Unire rimestando lo zucchero gli amaretti la raschiatura del limone i due tuorli dell'uovo e le chiare montate a neve. Ungere di burro e spolverare di pane grattugiato uno stampo o tortiera. Versarvi l'impasto e farlo cuocere in forno caldo per circa mezz'ora.