DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pane (merenda dei poveri)

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

200 g di pane bianco raffermo

non secco; vanno bene le rosette o le ciriole romane

il pane napoletano

il toscano (aggiungere un pizzico di sale)

le ciabatte. Purché non scuro o eccessivamente crostoso.

3/4 l di latte intero

100 g di zucchero

3 uova

3 cucchiai colmi di cacao amaro in polvere

200-300 g di amaretti (a seconda di quanto piacciono)

un pugno di uvetta rinvenuta

due pugni di pinoli.

Preparazione

1 Mettere il pane spezzettato a piccoli pezzi in una ciotola, ricoprirlo con lo zucchero e versarvi sopra il latte bollente. Mescolare in po', coprire e lasciar assobire bene almeno per un'ora e mezzo.

Mescolare ancora, aggiungere uova, cacao e amaretti. Per rendere l'impasto uniforme si può usare il frullatore ad immersione, ma solo fino a che non più della metà dell'impasto sarà cremosa: è infatti piacevole che rimangano pezzetti di pane non spappolati completamente.

Aggiungere uvette e metà pinoli.

Versare il tutto in una teglia imburrata e cospargere la superficie con i restanti pinoli. Lo spessore del dolce dovrà essere tra i due e i tre centimetri.

Cuocere 45 minuti in forno a 200°. La torta deve risultare morbida.

E' buona sia calda che fredda.