

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pane

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **torta di pane** è un dolce semplice, rustico senza troppe pretese ma è davvero un dolce che, proprio per la sua semplicità, piace davvero a tutti!

Si tratta di una sorta di pasticcio dolce dove il Pan Bualetto si impregna di crema pasticcera, il tutto è arricchito da gocce di cioccolato ma nulla vi vieta di aromatizzare il dolce con altri ingredienti come frutta secca o amarene sciroppate o sotto spirito, perchè no?

Buono, semplice e saporito questo dolce con il pane conquisterà anche i palati più difficili!

Provate lo nella versione più semplice per preparare una bella merenda sana per i vostri figli, sarà un successo!

Qualora non voleste utilizzare il pan bauletto potete tranquillamente utilizzare il pane del giorno prima, facendo diventare questa una bella idea per riciclare e riutilizzarlo.

Se poi ne avete in abbondanza ecco altre ricette per riciclare il pane:

[minestra di pane](#)

[zuppa di pane](#)

[torta di mele e pane](#)

INGREDIENTI

PANCARRÈ 180 gr

BURRO per imburrare la pirofila -

PANNA MONTATA 250 gr

MOMPARIGLIA

PER LA FARCIA

LATTE INTERO 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 100 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

VANILLINA 1 bustina

GOCCE DI CIOCCOLATO 40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparate la crema pasticcera nel modo classico: sbattete i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete l'amido di mais setacciato e la vanillina mescolate e mettete da parte.







- 2 Fate scaldare il latte e quando sarà caldo, aggiungetevi il composto di tuorli e mescolate continuamente fino a che la crema non si sia addensata a dovere.





3 Versate la crema in un contenitore e fate raffreddare





- 4 Aggiungete le gocce di cioccolato e la crema pasticcera una volta fredda e mescolate affinché gli ingredienti si distribuiscono uniformemente.





- 5 Tagliate il pancarré in dischi da 16 cm di diametro. Imburrate una tortiera da 16 cm di diametro mettete un disco di pane. Distribuite un terzo della crema sul pane e proseguite con gli altri strati distribuite circa un cucchiaino di zucchero sulla superficie







6 infornate a 180°C per 30 minuti.



7 Lasciate raffreddare e compattate la torta. Ccopritela con panna montata, distribuite monpariglia a piacere.



