

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La miascia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 500 g di pane raffermo
- 1/2 l di latte
- 2 uova
- 3 amaretti
- 75 g di zucchero
- 1 mela
- 1 pera
- 20 g di pinoli
- 50 g di uvette
- 1 bicchierino di liquore (preferibile amaretto)
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 50 g di cioccolato fondente in scaglie.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pane a fette piuttosto piccole e mettetele a macerare nel latte almeno per due

ore, mentre per mezzora metterete a mollo in acqua tiepida le uvette.

Rendete omogeneo il pane con un cucchiaio ed aggiungete due uova, le uvette sgocciolate, i pinoli, la mela e la pera tagliate a fettine, lo zucchero, gli amaretti sbriciolati ed il bicchierino di liquore.

- 2 Dopo aver lavorato ben bene l'impasto versatelo in una tortiera di 25/30 cm di diametro che avrete provveduto ad imburrare ed infarinare. Spolverate il tutto con lo zucchero e deponete sopra le scaglie di cioccolato, a piacere deponetevi anche dei fiocchetti di burro. Mettete in forno a temperatura 170° per circa 30 minuti.