

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sformato dolce di pane

di: *Manu63*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 5 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di pane raffermo tagliato a pezzettini
3 mele tagliate a pezzetti
1 pugno di uvetta precedentemente lavata
60 g nocciole tritate
50 g di burro
2 uova
550 ml di latte 2 cucchiaini zucchero
1 cucchiaino cannella in polvere
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettere il pane tagliato a pezzettini e aggiungete in sequenza uvetta, mele, nocciole tritate e burro a pezzetti.





2 Mescolare tutto molto bene in modo che sia tutto ben amalgamato.

Mescolare in una ciotola il latte, le uova, lo zucchero e la cannella.



3 Aggiungete il liquido ottenuto al composto di pane e mele, mescolare molto bene, in modo che il liquido bagni tutto il composto e lasciate riposare per circa 5 minuti.



4 Nel frattempo accendere il forno e imburrare una pirofila.



5 Versate nella pirofila l'impasto livellandolo bene.



6 Infornate nella parte medio-bassa del forno preriscaldato a 180°C - 200°C per circa 30-40 minuti.

Toglietelo dal forno lasciatelo intiepidire e copritelo di zucchero a velo.



