

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pane e frutta fresca

LUOGO: Europa / Italia

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



150 G DI PANE, 3 DL DI LATTE INTERO,
3 UOVA, 90 G DI ZUCCHERO SEMOLATO,
UNA PERA O UNA MELA, 4 ALBICOCCHE
SECHE, 4 FICHI SECCHI, 50 G DI UVA
SULTANINA, CANNELLA IN POLVERE, 30
G DI BURRO. PER SERVIRE

sciropo d'acero o miele d'acacia liquido.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pane a pezzetti e trasferitelo in una ciotola. Unite lo zucchero e versate su tutto il latte tiepido. Lasciate riposare per 10 minuti, quindi schiacciate ripetutamente con una forchetta. Preparate la frutta: tagliate le albicocche e i fichi a pezzetti e metteteli con l'uva sultanina in una ciotola con acqua calda. Lasciate gonfiare per 20 minuti circa, quindi scolate e strizzate. Sbucciate la pera e tagliatela a dadi. Mescolate all'impasto di pane le

uova intere, un po' di cannella a piacere e la frutta preparata. Fate sciogliere il burro in un pentolino senza farlo cuocere e mescolatelo agli altri ingredienti (se volete potete anche non usarlo). Imburrate e infarinate uno stampo da budino non troppo grande. Versate il composto nello stampo facendo attenzione a non creare bolle d'aria e livellatelo bene. Cuocete nel forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Togliete la torta dallo stampo e versatevi sopra lo sciroppo d'acero o il miele. Servite il dolce a fettine portando in tavola lo sciroppo affinché ogni commensale possa servirsi a piacere. In alternativa, potete servire la torta con panna montata o crema di mascarpone.