

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta simil vigezzina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 65 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di pane raffermo
400 ml di latte
170 g di miele
2 uova
succo di mezzo limone
50 g di pinoli tostati
50 g di marmellata di albicocche
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate scaldare il latte, aggiungete il miele e mescolare bene fino a quando quest'ultimo si scioglie.

Tagliare il pane a pezzetti.

Mettete nel robot da cucina il pane, il latte, le uova sbattute.

Avviate il robot da cucina e lasciate andare per un paio di minuti fino ad ottenere un composto molto omogeneo e privo di grumi.

Aggiungete quindi i pinoli che avrete tostato per 5 minuti in forno caldo a 80°C.

Mescolate ancora e versate in una tortiera di 24 cm circa.

Sulla superficie mettete la marmellata a cucchiainate.

Infernare a 180°C per 1 ora, a metà cottura abbassate la temperatura a 160°C coprendo eventualmente la superficie con un foglio di carta da forno.

Cospargete con zucchero a velo.

