

Torta di pane



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 180 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 6 persone

Caratteristiche



Piatto Dolce - Torta



Prodotto tipico Pane ticinese - Km 0



Adatto in Autunno - Come merenda

INGREDIENTI

Torta

- 240 g pane raffermo
- 8 dl latte pastorizzato
- 40 g uova intere pastorizzate
- 160 g zucchero
- 40 g frutta candita
- 80 g uvetta sultanina
- 1 cl di grappa
- 40 g mandorle macinate
- 40 g pinoli
- 16 g cacao in polvere
- Scorza di limone
- Aroma di mandorla (fialetta)

PROCEDIMENTO

Torta

1. Tagliare il pane a cubetti;
2. Sbattere le uova;
3. Imburrare uno stampo a cerchio;
4. Portare il latte ad ebollizione;
5. Immergere il pane nel latte;
6. Aggiungere il cacao, lo zucchero e lasciar riposare per qualche ora;
7. Aggiungere tutti gli ingredienti (tranne i pinoli) nella massa;
8. Riempire lo stampo con la massa;
9. Cospargere con i pinoli;
10. Cuocere al forno per 75 minuti a 180 °C.