

Torta di pane alla brianzola

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 300 gr. di pane secco
- 1 litro di latte
- 6 cucchiaini di cacao amaro
- 120 gr. di amaretti
- 2 uova
- 60 gr. di uvetta
- 50 gr. di pinoli

Metodo

1. Mettere il pane a pezzi in una terrina e lasciare riposare per almeno due ore immerso nel latte.
2. Mettere l'uvetta in acqua bollente per qualche minuto.
3. Aggiungere gli amaretti sbriciolati, il cacao, le uova e mescolare così da far incorporare bene il tutto.
4. Unire l'uvetta, lo zucchero e i pinoli; amalgamare bene il tutto.
5. Imburrare uno stampo per torte e cospargere di pane grattato levando quello in eccesso.
6. Versare il composto nello stampo e farlo cuocere a 180 gradi per circa 60 minuti; lasciare raffreddare e servire.