



Svizzera - Torta di pane - [Visualizza sul sito](#)
di fl80

dolce - pane raffermo - mandorle - Svizzera

Ingredienti

1/2 kg. di pane raffermo (bianco)
zucchero a piacere (300 gr. o più)
6 uova, 1 tazza di mandorle macinate
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di cacao
un poco di noce moscata
la raschiatura di un limone
una bustina di vaniglia
6 amaretti a pezzi, burro quanto basta
il latte necessario a coprire il pane
pinoli e mandorle per guarnire
1/2 kg. di uvetta secca

Mettere il pane tagliato sottile in una terrina, con gli amaretti rotti e la buccia di limone: bagnare con latte bollente. Mettere il coperchio e lasciare inzuppare, rimestando ogni tanto. Quando sarà tiepido, lavorare col frullino per ottenere una pasta omogenea. (Io quando l'ho fatto una volta ci ho messo troppo latte e, non avendolo poi strizzato, in forno ci ha impiegato 4 ore per cuocere perchè non si asciugava più tutto il latte, quindi se pensate che è troppo e diventa troppo liquido poi l'impasto, strizzate il pane e buttate via il latte che resta).

Aggiungere lo zucchero, le uova, i profumi e le uvette. Versare la pasta in 1 o 2 tortiere o pirex di vetro rettangolari di uno spessore di 4 - 5 cm. Decorare sopra con pinoli e mandorle. Distribuire dei fiocchetti di burro ed infornare.

Circa 1 ora di cottura: a calore forte per un quarto d'ora, e moderato in seguito. Cospargere di zucchero a velo quando è fredda.