

Fabio propone

Torta di pane a modo mio



INGREDIENTI

- 300 gr di pane raffermo (meglio se pagnotta)
- mezzo litro di latte
- 4 uova
- 200 gr di zucchero
- 200 gr. di uvetta
- 1 bicchiere di Rum
- 120 gr.di burro
- 20 gr di pan grattato



Preparazione:

Mettere il pane ad ammorbidire nel latte, montare a crema le uova con lo zucchero, fare rinvenire l'uvetta nel Rum, spappolare con una forchetta il pane imbevuto nel latte, unitevi le uova sbattute con lo zucchero, l'uvetta e 100 gr di burro morbido a pezzetti e lavorare con un cucchiaino di legno il composto ben amalgamato.

Imburrare una tortiera, spolverizzare di pan grattato e mettere il composto di pane.

Fare cuocere il dolce in forno caldo a 200° per circa un' ora. Sfnare e lasciare raffreddare prima di servire.

VARIANTE cospargere di zucchero a velo)

