Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Pira – Torta di pane e mele

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo e mele avvizzite
Dolci caldi
Dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- 4 rosette rafferme
- 2 uova
- 250 ml di latte
- 50 g di zucchero a velo
- 1 pz di sale
- 500 g di mele
- burro (per imburrare lo stampo)
- 100 g di uva sultanina
- 1 cc di cannella
- 2 CT di zucchero
- 1 albume

Preparazione:

Tagliate il pane a fette. Sbattete le uova con il latte, lo zucchero a velo e il sale e immergetevi le fette di pane, finché non avranno assorbito tutto il composto. Nel frattempo sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili. Imburrate una teglia e foderate il fondo con uno strato di pane ammollato. Metteteci sopra uno strato di fette di mela, cospargete con un po’ di uva sultanina e una miscela di zucchero e cannella, quindi continuate così, alternando uno strato di pane e uno di mele. Infine, montate l’albume a neve, aggiungeteci un po’ di zucchero e spalmatelo, come strato superiore, sulla “pira”. Cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti.

Tempo di preparazioen: ca. 1 ora.

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto*