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

info@verbraucherzentrale.it

Torta di Pane

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

Ingredienti:

- ½ l di latte
- 50 g di burro
- 150 g di pane raffermo grattugiato
- 100 o 150 g di zucchero
- 1 uovo
- scorza grattugiata di un’arancia biologica
- uva sultanina
- noci o pinoli
- 1 mela tagliata a cubetti

Preparazione:

Bollite il latte con il burro. Versate sul pane e lasciate riposare. Unite tutti gli altri ingredienti e mescolate bene. Versate in una tortiera con il buco in mezzo, unta, ma non infarinata. Cuocete a forno moderato per almeno 1 ora.

Tempo di preparazione: ca. 1 ora e 30 minuti.

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto*