

Torta de pan y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almendras molidas: 150 grs.

Pan blanco: 300 g

Azucar: 120 grs.

Chocolate negro picado: 100 g

Canela: 1 cdita.

Vainilla: 1 Chauchas

Frutas abrillantadas: 200 g

Huevos: 4 Unidades

Leche: 3/4 Ml.

Pasas de Uva: 80 grs.

Varios

Azucar: 2 cdas.

Almendras fileteadas: 100 g

Manteca:

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hierva la leche con la *chaucha* de vainilla
- Retire la *chaucha*.
- Corte el pan blanco en pedacitos, vierta la leche hirviendo por encima y deje reposar durante 15 minutos
- Bata los huevos, el azúcar y la canela e incorpore a la preparación anterior.
- Agregue a esa preparación las frutas confitadas, las pasas de uva, el *chocolate* y las almendras cortadas
- Mezcle bien
- Enmantegue un molde de 26 cm, espolvoree con pan rallado y luego vierta la masa
- Espolvorear la masa con las almendras fileteadas y espolvorear con azúcar
- Cocine en horno moderado a 180° entre 25 y 30 minutos.

Presentación

- Sirva caliente con una bocha de helado de vainilla

