

Torta de pan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rhum: 2 cdas.

Jugo de Limón: 1 cda.

Azúcar: Cantidad necesaria

Levadura: 10 grs.

Pan: 300 g

Azúcar Negra: 150 grs.

Canela: Cantidad necesaria

Manzana: 1 Unidad

Nueces picadas: 3 cdas.

Manteca: 100 g

Leche: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Ralladura de limón: 1 cedita.

Cáscaras de limón abrigantada: 50 g

Cacao: 3 cda.

Amaretti: 50 g

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Caliente la leche.
- Corte el pan en cubos.
- Disuelva la *levadura* con leche caliente.
- Aplaste los amarettis.
- Corte la cáscara de *limón* abrigantada en tiras finas.
- Bata los huevos.
- Pele y ralle la *manzana*.
- Pique las nueces.
- En un bowl coloque el pan y cúbralo con leche bien caliente (la cantidad que absorba el pan)
- Mezcle muy bien y agregue la *levadura*, deje reposar entre 15 y 20 minutos.
- En un bowl bata la *manteca* con el azúcar negro
- Añada de a poco los huevos, los amarettis, las cáscaras de *limón* abrigantada, la *manzana*, el cacao, la ralladura de *limón*, el *rhum*, el *jugo de limón* y las nueces
- Mezcle muy bien y agregue la mezcla de pan y *levadura*
- Mezcle con cuidado.
- Coloque la preparación en un molde nº 28 enmantecado y espolvoreado con pan rallado.
- Espolvoree con una mezcla de azúcar y canela.

- Cocine en horno mínimo entre 35 y 40 minutos.

Presentación

- Retire y desmolde
- Deje reposar todo un día.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-pan>