Torta de pan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rhum: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 cda.
Azucar: 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 cdita.
Cáscaras de limón abrillantada: 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* abrillantada 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* abrillantada, 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