

Dolce anti-spreco Con il pane raffermo



SAI CHE PUOI
PREPARARE UN
DOLCE PER TUTTA LA
FAMIGLIA COL PANE
RAFFERMO?

Torta di pane



300 g di pane rafferma
100 g di uvetta
30 g di pinoli
400 ml di latte
2 uova
1 cucchiaino di cacao in polvere
20 g di zucchero
200 g di cioccolato fondente

- 1** Tagliate il pane rafferma a pezzetti e raccoglieteli in una ciotola.
- 2** Ammollate il pane per cinque minuti nel latte e lavoratelo con le mani fino a quando otterrete una consistenza morbida.
- 3** Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.
- 4** Aggiungete al pane ammollato tutti gli altri ingredienti, quindi amalgamate nuovamente in modo da ottenere un composto omogeneo.
- 5** Versate l'impasto ottenuto in una tortiera a cerniera e fate cuocere in forno a 180° per 45-50 minuti.
- 6** Estraete il dolce, liberatelo dell'anello a cerniera quindi servite la vostra torta di pane zero sprechi tiepida o meglio ancora fredda.

