

# Torta di pane

8 - 10 porzioni



Fino a 25 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

8 dl di latte  
1 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio Dr. Oetker  
300 g di pane bianco del giorno prima, senza crosta, tagliato a pezzi  
150 g di amaretti sbriciolati  
120 g di zucchero  
1 pizzico di sale  
150 g di uvetta sultanina  
4 c. da tavola di cacao in polvere  
50 g di limone candito  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
90 ml di succo di limone  
2 g uova  
5 c. da tavola di grappa

**Decorazione:**

50 g di pinoli

**1 Preparazione:**

Ricoprire il fondo di uno stampo apribile (Ø 24 cm) con carta da forno e spruzzare sui bordi lo Spray per cottura Dr. Oetker.

**2 Impasto:**

Versare il latte in una padella grande. Incidere la bacca di vaniglia per il lungo e raschiarne la polpa con la costa del coltello, unire la bacca e la polpa di vaniglia al latte e portare a ebollizione, togliere dal fuoco, rimuovere la bacca di vaniglia e aggiungere i pezzetti di pane. Coprire e lasciare a mollo per 30 - 60 minuti. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C**

Mescolare gli amaretti, lo zucchero, il sale, l'uvetta sultanina, il cacao in polvere, il cedro candito e Finesse in una terrina. Schiacciare il pane ammollato con una forchetta e unirlo. Aggiungere il succo di limone, le uova e la grappa e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo. Versare l'impasto nello stampo apribile e stenderlo uniformemente.

**3 Decorazione:**

Cospargere l'impasto con i pinoli. Cuocere il dolce sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 60 - 90 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: 60 - 90 Minuti**

Consiglio

- Per questa ricetta si possono usare pane bianco, semibianco, pane bigio o casereccio.