

## LA RECETA

# TORTA DE PAN DURO

CREACIÓN

11\_09\_2020

*Liana  
Marabini*



**Ingredientes para 4 personas:**

*400 gr de pan duro*

*1 litro de leche*

*200 gr de azúcar blanca*

*50 gr de azúcar morena*

*3 huevos enteros*

*2 manzanas, peladas y cortadas en cubos*

*50 gr de nueces desmenuzadas*

*sal*

*Un poco de aceite para engrasar la sartén*

La noche anterior, coloque el pan en trozos bastante grandes sumergido en la leche y póngalo en la nevera.

Al día siguiente, sáquelo de la nevera y colóquelo en un colador para que escurra.

Batir los huevos con una pizca de sal, agregar azúcar blanca y seguir batiendo hasta que el azúcar se haya disuelto.

Desmenuzar el pan empapado en leche con un tenedor, agregar los huevos, las manzanas y las nueces. Mezclar bien.

Poner la mezcla en un sartén engrasado con aceite, nivelarlo, espolvorear con azúcar morena y colocar en el horno precalentado a 180 ° C. Hornea el bizcocho 20-30 minutos (según el horno) o hasta que esté dorado.

Servir tibio o incluso frío: es una excelente preparación que nos evita tirar el pan.

También hay variaciones con frutos secos (pasas, dátiles, higos) o incluso con chocolate.