

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.