

Dolce di pane al cioccolato

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 30 Gennaio 2012 09:40 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 01 Febbraio 2012 15:27

Torta al cioccolato rustica

Ecco una delle tante varianti della classica ricetta della torta paesana. Un dolce semplice, che amo molto anche perché mi ricorda l'infanzia. Mi ricorda mia madre che mi insegnava che il pane in particolare e il cibo in generale non si spreca.



Ingredienti: 400 gr di pangrattato, 80 gr di cacao in polvere zuccherato, latte q.b., una manciata di uvetta, una di pinoli, una di noci sgusciate e un bicchierino di rum.

Preparazione: in una terrina impastare il pangrattato con il latte. Quando il composto è diventato morbido aggiungere il cacao ed il rum e mescolare. Aggiungere l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua, i pinoli e le noci. Imburrare una teglia e disporvi il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.