

Panettone di pane raffermo

Questa ricetta ho voluto inserirla, è un ottimo modo per consumare il pane raffermo, e il risultato è ottimo.

Ingredienti:

- 250 gr di pane toscano raffermo
- 100 gr gocce di cioccolato
- 500 gr latte
- 125 gr panna fresca
- 40 gr zucchero di canna + 2 cucchiaini x spolverare
- 3 uova
- 2 cucchiaini di rhum

Imburrare bene una teglia. Tagliare il pane a cubetti e disporli nella teglia pressando un po'.

Versare sul pane le gocce di cioccolato spargendole uniformemente.

In una caraffa mischiare latte e panna, aggiungere lo zucchero di canna, 3 uova intere e il rhum. Sbattere bene con una frusta. Versare il composto lentamente sul pane, e premere bene con le mani.

Lasciare riposare per circa 20 minuti per fare assorbire tutto il liquido.

Spargere sulla superficie due cucchiaini abbondanti di zucchero di canna, poi infornare a 170 gradi per 40 minuti.

Deve formare un po' di crosticina.