

Torta di pangrattato

La particolarità di questa torta è che non contiene farina, ma per legare l'impasto si usa il pane grattugiato.

Provatela e ditemi se vi piace...

Ingredienti:

- 3 uova intere
- 500 ml di panna
- 200 gr di pane grattugiato
- 200 gr di cioccolato fondente a scaglie
- 1 bustina di lievito per dolci
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di amaretti tritati
- mandorla amara o amaretto Disaronno

Montare la panna molto soda. Sbattere molto bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere una spuma molto chiara.

Mettere a bagno gli amaretti con il liquore (deve risultare una pappetta), dopodichè aggiungere lo zucchero con le uova, la panna montata, il pane, la cioccolata a scaglie e il lievito.

Amalgamare molto bene, imburrare e infarinare uno stampo e versarvi il composto.

Cuocere in forno a 180° per circa 50 minuti.