
Pane, amore e fantasia

Per non buttare il pane vecchio



Torta dei Popoli

INGREDIENTI

300 g di pane raffermo

50 g di noci

100 g di uvetta

20 g di canditi

30 g di pinoli

1 mela

400 ml di latte

2 uova

1 cucchiaio di cacao

50 g di biscotti secchi

50 g di amaretti

20 g di zucchero

200 g di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

- Ammollate il pane per 5 minuti nel latte e lavoratelo con le mani fino a quando otterrete una consistenza morbida.
- Aggiungete al pane ammollato tutti gli altri ingredienti, quindi amalgamate in modo da ottenere un composto omogeneo.
- Versate l'impasto ottenuto in una tortiera a cerniera e fate cuocere in forno a 180° per 45-50 minuti.





La merenda di Festa Popoli 2019 è BUONA,
SANA ed ECOLOGICA perchè realizzata senza sprechi
grazie al recupero delle eccedenze alimentari.

FAI ANCHE TU LA TUA PARTE!

Non buttare il pane avanzato, segui la ricetta e
realizza la TORTA di pane dei POPOLI.

