

## TORTA DI PANE CON CREMA AL LIMONE

**\*\* Dosi per 2 persone \*\***

### PER LA TORTA

- 1) Prendete 200 grammi di pane raffermo e fatelo ammollare nel latte per qualche ora a temperatura ambiente.
- 2) Strizzate il pane per eliminare il latte in eccesso e mettetelo in una ciotola con 50 grammi di zucchero, 50 grammi di burro a temperatura ambiente, 50 grammi di farina, un uovo intero e - se ne disponete - uvetta, frutta candita o frutta a guscio. Lavorate con un cucchiaino per amalgamare bene tutti gli ingredienti.
- 3) Imburrate una tortiera e versateci il preparato. Infornare a 150 gradi per 40 minuti con forno ventilato.

### PER LA CREMA AL LIMONE

- 1) Portate ad ebollizione 100 ml di latte con le scorze di un limone grattugiate.
- 2) Nel frattempo in una ciotola sbattere un rosso d'uovo con un cucchiaino di zucchero e un cucchiaino di farina o di maizena.
- 3) A bollore raggiunto, versate il composto nel pentolino con il latte e mescolate fino a quando la crema non si sarà addensata.

### IMPIATTAMENTO

Quando la torta si sarà intiepidita, tagliatene una porzione e accompagnatela con un generoso cucchiaino di crema.

Spolverate con dello zucchero a velo.

*feel*  
C O M O

