



Pane (IDDSI 4)

Porzione 5

Ingredienti

- 225 g uova intere
 - 100 g pane bianco
 - 425 g acqua
 - 5 g sale
 - 20 g burro fuso per imburrare lo stampo
-

Metodo di preparazione

- Scaldare l'acqua con il sale.
 - Aggiungere il pane a cubetti.
 - Lasciare ammorbidire.
 - Frullare aggiungendo le uova.
 - Versare in uno stampo da "cake" imburrato.
 - Cuocere nel forno a vapore a 80°C per 20 minuti
 - Raffreddare e affettarlo.
-

Nota utile

- Utilizzare uno stampo da cake 20 cm.
- Se non è disponibile un forno a vapore, cuocere in forno a bagno Maria coperto con pellicola trasparente a 120°C per 60 minuti.
- Una volta affettato si può servire salato o per colazione spalmato con burro morbido e gelatina di frutta.

