

## Torta rustica di pane con pere e cioccolato

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO COTTURA 40 minuti circa (forno statico)

TEMPO RIPOSO 20 minuti

PORZIONI 6/8 persone

### INGREDIENTI

350 g pane raffermo

70 g cioccolato fondente (io 40 g cioccolato al latte)

70 g mandorle a fette (io 40)

2 o 3 bicchieri di latte (io 2 acqua e un po' di latte)

2 uova

1 pera matura e soda

120 g zucchero di canna ( io 3 cucchiaini stevia)

3 cucchiai rhum ( io non l'ho messo)

5 fichi secchi (io 5 albicocche secche)

30 g arancia candita (io 20 g buccia arancia tritata fresca)

2 cucchiai pangrattato

40 g burro

### PREPARAZIONE

- Sbattete le uova con l'acqua e il latte e intridete il pane raffermo tagliato a tocchetti.
- Dopo averlo fatto riposare circa 20 minuti riducete in poltiglia con le mani (se ci fossero ancora parti dure aggiungete un poco di latte).
- Unite la scorza d'arancia, le mandorle e il cioccolato tritati, le albicocche e la pera tagliate a tocchetti piccoli, la stevia e se lo usate il rhum.
- Foderate una teglia di 28 cm di diametro con carta forno imburata e ricoperta con un velo di pangrattato.
- Versate il composto e cospargete con pangrattato, burro a fiocchi e se volete zucchero.
- Infornate a 180° per circa 40 minuti. Una volta tiepida decorate con mandorle a lamelle e gocce di cioccolato
- Servite fredda o tiepida.
- Ottima inzuppata nel latte caldo.

**NOTE:** Se usate la buccia di arancia fate attenzione a levare la parte bianca amara. Ho sostituito lo zucchero con la stevia che da un retrogusto leggermente di liquirizia (dipende anche da marca) che a molti non piace, quindi se non usate zucchero mettete altri dolcificanti adatti alla cottura e seguite conversione indicata sulla confezione.