

## **TORTINE DI PANE CON COMPOSTA DI CACHI E PERE ALLA VANIGLIA**

La Torta di Pane è un dolce povero tipico della mia zona, la Brianza. In questa ricetta ho voluto presentarla in versione mignon accompagnata da una composta di frutta autunnale aromatizzata alla vaniglia.

### Per le tortine:

75 gr di pane secco (del tipo senza troppa mollica)

300 ml di latte

25 gr di uvetta sultanina

20 gr di pinoli

2 cucchiaini di cacao amaro

40 gr di amaretti

20 gr di biscotti secchi

2 cucchiaini di zucchero

### Per la composta:

1 caco a polpa soda

1/2 pera grossa

12 bacca di vaniglia

1 cucchiaino e mezzo di zucchero di canna

1/2 bicchiere scarso d'acqua

Preparare le tortine: spezzettare il pane in grossi pezzi, metterlo in una ciotola e bagnarlo con il latte e un cucchiaino di zucchero, lasciarlo a riposo per 4-5 ore, mescolando ogni tanto.

Trascorso questo tempo schiacciare il pane con un cucchiaino fino a farlo disfare nel latte, unire il cacao e l'altro cucchiaino di zucchero e mescolare bene. Tritare grossolanamente gli amaretti e i biscotti e unirli al composto di pane, aggiungere anche i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida.

Mescolare con un cucchiaino e amalgamare tutti gli ingredienti. Dividere il composto in stampini da muffins (i miei misurano 4 cm per un'altezza di 2,5 cm), riempiendoli fino all'orlo e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35-40 minuti. Lasciare raffreddare completamente prima di sformare.

Preparare la composta: lavare e sbucciare il caco e la pera e tagliare entrambi a pezzetti. Metterli in un pentolino con lo zucchero, la vaniglia tagliata longitudinalmente a metà e l'acqua. Cuocere a fuoco basso per 25-30 minuti, mescolando spesso. Spegnerne il fuoco e lasciare intiepidire.

Servire quindi le tortine fredde accompagnate dalla composta tiepida.

<http://simolovecooking.blogspot.it>