

## MACAFAME DI DANIELE



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- latte (300ml)
- zucchero (180g)
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- uvetta (150g)
- 1 buccia di limone
- 1 mela
- pane raffermo (300g)
- 1 buccia d'arancia

### Come si prepara

Mettere il pane a pezzi in una terrina aggiungendo un po' alla volta il latte caldo e lo zucchero.

Aggiungere le uova, l'uvetta, la mela tagliata a dadini, la buccia di limone e dell'arancia grattugiate.

Mescolare il tutto, versare l'impasto in una tortiera inburrata e infarinata, infornare la torta a 180 gradi per 40 minuti.

Lasciare raffreddare e servire.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 5

### Tags

ricetta utente, ricette utenti, torte, dolci e dessert, Macafame di Daniele