

TORTA DI PANE E LATTE

La torta tradizionale delle feste maleschesi, in particolare quella patronale dei Santi Pietro e Paolo.

Ingredienti per 5-6 persone:

- - 4 panini
 - - 1 litro di latte
 - - 5 cucchiaini di zucchero
 - - 2 uova
 - - la scorza di 1 limone
 - - 1 bicchierino di rhum
 - - 1 pizzico di cannella
 - - 2 hg. di uvetta
 - - 1 pizzico di sale
-

Spezzettare il pane e mettere tutto nel latte. Lasciare fin quando il pane non si è completamente spappolato (generalmente alcune ore).

Aggiungere tutti gli altri ingredienti: mescolare bene il tutto in modo da ottenere un impasto omogeneo.

Ungere con burro 2 tortiere di terracotta del diametro di 24 cm., versarvi l'impasto facendo uno spessore non superiore a 2 cm. Se la torta è molto sottile viene meglio la cottura, inoltre risulta più croccante e quindi di più facile digeribilità.

Mettere in forno già caldo a 180/200° e fare cuocere a lungo (circa 60/90 minuti): regolarsi secondo la propria esperienza. Servirsi eventualmente della vecchia tecnica dello stuzzicadenti: si immerge uno stuzzicadente nella torta, se esce asciutto vuol dire che la cottura è terminata.

Lasciare raffreddare e servire.

La versione di Finero prevede l'aggiunta di cacao amaro e cioccolato a scaglie. Questo le conferisce un aspetto più scuro forse in onore della Madonna nera di Loreto venerata nella suggestiva Chiesetta del Sasso.