

TORTA DE PAN DURO

- 3 panes duros
- 1 litro de leche (aproximadamente)
- 4 huevos
- 100 gramos de mantequilla
- 3 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- uvas pasas.

Trocear el pan en pedazos pequeños y remojar en leche un buen rato para que absorba bien el líquido. Mezclar con los demás ingredientes.

Verter en un molde previamente untado de mantequilla y espolvoreado de harina.

Meter al horno a fuego medio por 30 o 40 minutos mas o menos, y pinchar con una aguja, cuando salga limpia es que ya está terminado.