



Torta de Pan de Ayer

Description

My mother use to cook this cake with all the bread we had left over in a week. And when it is mixed with spices and wine it makes a fantastic dessert.

Torta de Pan de Ayer or Bread Cake (English version below)

Ingredientes

- 3 tazas de miga de pan de ayer molido
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 4 huevos batidos
- 1/2 tazas de vino blanco
- 1 taza de azucar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 cucharadas de extracto de vainilla
- Fruta, miel y salsa de chocolate para decorar

Preparación

1. Pre calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Poner la miga de pan en un recipiente y agregar el polvo de hornear, las especias, el vino, el extracto de vainilla y los huevos.
3. Mezclar hasta obtener una masa suave.
4. Verter la mezcla en un molde e introducir al horno
5. Dejar cocinar por 30 minutos más o menos o hasta que este ligeramente dorado.
6. Sacar del horno a una superficie segura y dejar que enfriar.
7. Decorar la torta con azúcar en polvo, salsa de chocolate, helado, crema de leche y fruta fresca.

Bread Cake (English version)

Ingredients

- 3 cups bread crumbs
- 100 grams butter, melted
- 4 beaten eggs
- 1/2 cup of white wine

- 1 cup of sugar
- 1 tsp of ground cinnamon
- 2 tbsp of baking powder
- 1 tbsp of vanilla extract
- Fresh fruit, honey and chocolate sauce to decorate

Preparation

1. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4
2. Put the bread crumbs into a bowl and add the baking powder, the spices, sugar, butter, wine, vanilla extract and the eggs
3. Mix to a soft dough for few minutes, until smooth
4. Pour the mixture into a mould and place it into the oven.
5. Let it cook for 30 minutes more or less, or until lightly brown.
6. Remove from the oven onto a safe surface and let it cool down.
7. Decorate the cake with icing sugar and serve with ice cream, cream and fresh fruit.