

Torta di pane pesto

- Ingredienti:
- 250 gr. di pane pesto
- 250 gr. di amaretti tritati
- 2 uova
- 1 vaschetta di panna Elena
- 1/2 bicchiere di cognac
- 1 bustina di lievito
- 150 gr di zucchero
- un po' di cioccolato

Montare gli albumi a neve aggiungere il pane pesto, gli amaretti tritati, lo zucchero, la bustina di lievito, le uova e la panna. Mescolare bene il tutto versare in una teglia imburrata e mettere in forno caldo a 180 gradi per circa 1 ora.