

## TORTA DI PANETTONE VEGANA

Cosa si fa con un panettone vegano che si è bruciato fuori e non s'è neppure cotto bene dentro? La torta di panettone, variante della torta di pane vegana, semplice e buonissima. Il panettone era alle mandorle e quindi ho pensato di insistere con le mandorle.

225 gr di panettone raffermo senza la crosta  
600 ml latte di mandorle  
2 cucchiai abbondanti di malto di grano  
1 cucchiaino di cacao amaro bio equosolidale  
1 manciata di mandorle intere con la buccia

Ho messo a mollo il panettone a pezzetti nel latte e l'ho lasciato tutta notte.  
Il giorno dopo l'ho passato al passaverdure e ho aggiunto gli altri ingredienti.  
Ho infornato in una teglia coperta con carta forno bagnata e strizzata (il composto era molto liquido) per 1 ora e mezza a 170 gradi e per mezz'ora a 150. Va lasciata riposare almeno un giorno prima di mangiarla.

