Torta con Pangrado

Bayat Ekmekli Kek

1 grande pane
1 bicchiere di latte
3 uove
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
2 cucchiai di caco
1,5 bicchierini di uva secca
1,5 bicchierini di olio
1 bicchiere di farina

La parte esterna di pangrado si mette ad una parte e parte interno si fettano , sopra si aggiunge latte e si lascia cosi per 15 minuti.
Poi si fa passare dal robot .
Poi si separano albume e tuorlo d'uova. Sopra albume d'uova si aggiunge lo zucchero e si mescola con miscelatore per 6 - 7 minuti.
Sopra si aggiunge tuorlo d'uova. olio, e caco si aggiungono , si mescolano finchè si mescolano bene.
Sopra si aggiungono farina, lievito in polvere e vaniglia e si mescolano per un'pò.
L'ultimamente si aggiunge uva secca e si mescola con cucchiaio poi si svuota nello stampo di torta.
Poi la torta si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi e si cucina circa per 1 oretta.
Dopo aver freddato si inverte e servirsi.

Nota: Con pangrado si possono preparasi diversi gusti.