

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Amor polenta

di: *katia\_spina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g di farina 00  
150 g di farina gialla  
250 g di zucchero  
200 g di burro  
5 uova  
20 mandorle spellate  
1/2 bustina di lievito  
1 bustina di vanillina  
1/2 bicchiere di vermut bianco  
latte q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Montare gli albumi con un pizzico di sale.



2 A parte montare i tuorli con lo zucchero e la vanillina.



3 In una ciotola riunire la farina normale e quella di mais per polenta.



4 Aggiungere i tuorli lavorati e il lievito.



5 Aggiungere il vermut.



6 Tritare le mandorle.



7 All'impasto aggiungere il latte.



8 Aggiungere le mandorle.



9 Mescolare con delicatezza.



**10** Versare nello stampo.



**11** Cuocere in forno già caldo a 180°C per 30 - 40 minuti.



12 Spolverare con zucchero a velo

