

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Amor polenta

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## PER 4 STAMPI

- 500 g di burro morbido
- 500 g di zucchero a velo
- 440 g di uova intere
- 120 g di tuorli
- 1 pizzico di sale
- 250 g di farina debole
- 250 g di farina di mais fioretto
- 250 g di fecola
- 10 g di baking powder
- 150 g di farina di nocciole
- farina di mais per spolverare.

## PREPARAZIONE

- 1 Montare il burro morbido con lo zucchero a velo ed il baking in planetaria con la frusta a filo grosso. Deve risultare una crema di burro ben montata.



- 2 Sciogliere il sale nelle uova e versarne metà a filo nel composto di burro. Se necessario raschiare bene fondo e pareti della planetaria con una spatola per raccogliere l'impasto e lavorarlo meglio. Unire il resto delle uova sempre a filo e con la macchina in funzione



- 3 Unire la farina di nocciole in macchina per asciugare il composto.



- 4 Unire il resto delle polveri setacciate a mano, versandole a pioggia mentre si mescola con una mano e contemporaneamente si muovono le dita per miscelare meglio. Si deve anche girare la ciotola contemporaneamente. Lavorare in modo deciso dal basso verso l'alto, ma non troppo.



- 5 Imburrare e infarinare gli stampi, versare il composto a 3/4 di altezza e infornare in forno ventilato a 180°C per un'ora.



6 Decorare con zucchero a velo e cacao

