

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta gialla alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

100 g di farina di mais
4 dl di latte
50 g di amaretti
50 g di mandorle spellate
1/2 bustina di vanillina
1 uovo
50 g di zucchero
60 g di burro
farina bianca
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Portate a ebollizione il latte a fiamma molto dolce con un pizzico di sale. Versateci a pioggia la farina di mais e, mescolando in continuazione, prima con una frusta e poi con un cucchiaio di legno, cuocete per 20 minuti. Togliete la polenta dal fuoco e lasciatela intiepidire. Sbriciolate gli amaretti e spezzettate grossolanamente le mandorle.

Mescolate gli amaretti e 25 g di mandorle alla polenta. Aggiungete la metà dello zucchero, 50 g di burro, la vanillina e il tuorlo e mescolate. Montate a neve ben ferma l'albume e incorporatelo all'impasto. Imburrate e infarinate una tortiera a cerniera e riempitela con il composto. Trasferitela in forno preriscaldato a 190° e cuocete per 30 minuti. Distribuite sulla superficie le mandorle e lo zucchero rimasti e proseguite la cottura finché il dolce diventa dorato. Spegnete e attendete qualche minuto prima di sformare la torta. Servitela tiepida.