

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amor polenta tradizionale

di: *katia_spina*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La ricetta perfetta per far l'amor polenta **tradizionale**? Eccola! Si tratta di una ricetta semplice ma buonissima fatta con pochi e poveri ingredienti ma che mescolati sapientemente danno vita ad un dolce profumato e dal colore intenso. Provate questa versione, seguendo il passo passo vi sentirete dei pasticceri provetti anche se non avete grandi abilità in cucina. Se amate i dolci morbidi, perfetti da bagnare nel latte o da merenda, allora dopo aver realizzato questa ricetta provate a fare anche il [plumcake alla ricotta](#): buono, soffice e profumatisimo!

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 Per fare la ricetta dell'amor polenta, bisogna 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



CONSIGLIO