

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Amor polenta tradizionale

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.

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!

# 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

**Al posto delle mandorle posso usare le nocciole?**

Sì va bene, anche se non rispetta la ricetta tradizionale.

**Potrei farlo in mono porzioni?**

Certo che sì ma si ridurranno i tempi di cottura.

**È adatta ai bambini?**

Sì certo, ha un gusto molto delicato!