

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Amor polenta

di: *Chiaragiubbo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'**amor polenta** è un dolce buonissimo per la colazione o per la merenda. Si tratta di una ricetta molto semplice di quelle che si fanno con pochi ingredienti ma che comunque sono ricche di gusto e sapore. Il suo colore meraviglioso, giallo intenso conferisce ancora più caratteristiche positive a questa preparazione. Provate questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum di cookaround e riuscirete anche voi a realizzare una torta meravigliosa.

Se cercate altri dolci da colazione o merenda, vi invitiamo a realizzare anche il [plumcake al limone](#):

buonissimo!

INGREDIENTI

75 g di farina gialla

75 g di farina bianca

50 g di mandorle spellate

150 g di zucchero al velo

2 uova

2 tuorli

1/2 bicchiere di rum

una bustina di lievito

latte q.b.

un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare l'amor polenta, mescolate la farina bianca setacciata con quella gialla ed il lievito.

In una terrina lavorate a crema 130 g di burro aggiungendo lo zucchero piano piano.



- 2 Usando la frusta elettrica aggiungete due uova e due tuorli, sempre sbattendo, ma unendo il successivo solo se il precedente è stato ben assorbito.



3 Quindi incorporate la farina a cucchiariate.



4 Aggiungete le mandorle tritate.



5 Unite un pizzico di sale ed infine il rum.



6 Se il composto fosse un po' troppo denso, unite un goccio di latte.

Trasferite il composto nello stampo imburrato ed infarinato.



7 Cuocete a 180°C per 50 minuti.





CONSIGLIO