

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Amor polenta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### 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.

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!

# 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

**Quanto tempo posso conservare questo dolce?**

Puoi conservarlo per 3-4 giorni sotto una campana di vetro per dolci.

**Va bene anche uno stampo tondo?**

La forma classica è allungata, ma va bene anche lo stampo tondo.

**Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?**

Ci stanno bene, ma cambi la ricetta originale.