

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min

 **Cottura:** 40 min

 **Dosi per:** 6 persone

 **Costo:** Molto Basso

 **Difficoltà:** Molto Basso

L'**amor polenta** è un buonissimo dolce, molto gustoso e delicato, che si prepara facilmente e velocemente utilizzando pochi e semplici ingredienti.

L'ingrediente principale dell' **Amor polenta** è la **farina di mais** macinata finemente, utilizzata solitamente per la preparazione della polenta, che trova un impiego abbastanza inusuale ma sicuramente ben riuscito in questo dolce.

L'**amor polenta** è un dolce tipico della tradizione culinaria Lombarda, in particolare della città di Varese, dove viene ancora preparato secondo tradizione nelle pasticcerie, nei caffè, nei panifici e nelle gastronomie; proprio per questo motivo l' **Amor polenta** viene anche chiamato "**Dolce di Varese**".

La particolarità dell' **Amor polenta** sta, soprattutto, nell'utilizzo del classico stampo scanalato all'interno pensato e realizzato appositamente per la preparazione di questo dolce.

Nonostante le sue origini siano povere, come l'ingrediente principale che lo costituisce, l' **Amor polenta** vi saprà stupire con il suo sapore e la sua consistenza particolare.

## Ingredienti

>> <b>Burro</b> 100 g	>> <b>Rum</b> 1 bicchierino
>> <b>Farina</b> di mais Fioretto 100 g	>> <b>Uova</b> 2
>> <b>Farina</b> bianca 00 80 g	>> <b>Vanillina</b> 1 bustina
>> <b>Lievito chimico in polvere</b> 1/2 bustina	>> <b>Zucchero</b> 120 g
>> <b>Mandorle</b> tritate finemente 70 g	

## Preparazione



Per la preparazione dell' **Amor polenta** , per prima cosa mettete nella tazza di un mixer il burro (1), le uova (2) e lo zucchero (3) e fate sbattere fino ad ottenere una crema omogenea.



Aggiungete ora la farina di mais e la farina bianca, il lievito, la vanillina (4), le mandorle tritate ed il rum (5) e fate amalgamare il tutto per qualche minuto (6).





Procuratevi uno stampo da **Amor Polenta** (7) e ricopritelo con un leggero strato di burro (8). Versate il composto nello stampo imburato (9).



Infornate, a forno preriscaldato, a 180° per circa 40 minuti (10). Trascorsi i 40 minuti sfornate l'**Amor polenta** (11), estraetelo dallo stampo (12) e spolverizzatelo con dello zucchero a velo.

### Consiglio

Se non riuscite a reperire uno stampo da **Amor polenta**, potete utilizzare un normale stampo da Plum Cake. Volendo potete sostituire il bicchierino di rum con un liquore a vostra scelta che vi piace di più per gustare con maggiore piacere il vostro buonissimo **Amor Polenta**.