

Amor polenta con mandorle

Ingredienti per 6 persone

100 gr. di farina di mais finissima

110 gr. di farina 00

50 gr. di mandorle macinate

110 gr. di zucchero a velo

135 gr. di burro

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

30 ml. di liquore tipo amaretto o rum

150 gr. di cioccolato fondente

100 ml. di panna liquida

Lavorate a crema, in una ciotola, 125 gr. di burro ammorbidito con 100 gr. di zucchero a velo, aggiungendolo poco alla volta. Incorporate anche le uova, uno alla volta, e la farina di mais. Proseguite incorporando 100 gr. di farina 00, setacciata con il lievito, le mandorle macinate e il liquore. Amalgamate bene tutti gli ingredienti, il composto deve risultare liscio e omogeneo. Accendete il forno a 180 gradi. Imburrate uno stampo rettangolare scannellatelo e cospargetelo con la farina. Versate il composto facendolo stendere uniformemente. Infornate per 45 minuti, controllate la cottura con uno stecchino. Sfornate su un piatto da portata, cospargete con lo zucchero a velo rimasto e servite. Si può variare e finire il dolce con una copertura di cioccolato : sciogliete a bagnomaria 150 gr. di cioccolato fondente con 100 ml. di panna liquida, mescolando. Lasciate intiepidire e versate il composto sul dolce freddo, senza coprirlo completamente. Cospargete con mandorle a lamelle e lasciate consolidare.