Pastel de Polenta y Arándanos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 400 g
Azucar rubia: 400 g
Azucar: Cantidad necesaria
Harina de maíz - polenta: 200 g
Extracto de vainilla: 2 cdita.
Ralladura De Pomelo: 2 Unidades
Harina de almendras: 400 g
Arándanos: 2 Tazas
Crema: 300 cm3
Huevos: 6 Unidades
Polvo de hornear: 2 cditas.
Menta: 1 Ramita
Frutillas: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos la manteca junto con el az&uacute

- Car
- Agregamos los huevos de a uno y el extracto de vainilla.
- En un bol, mezclamos la *harina* de almendras, la *harina* de maiz, la ralladura de *pomelo*, y el polvo de hornear
- Por último, agregamos los **arándanos**.
- Llevamos a un molde previamente enmantecado y enharinado y horneamos a 180 durante 45 minutos.
- Pasado ese tiempo, dejamos enfriar y terminamos con *crema* batida, frutillas en cuartos, *arándanos* y *menta*.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-polenta-y-arandanos-2