

# Gialla de Polenta y Pistachos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Harina 0000:** 1 1/4 Taza

**Crema de leche:** c/n A gusto

**Azucar impalpable:** c/n A gusto

**Ralladura de naranja:** 1 unidad

**Pistachos:** 1 Taza

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina de Maíz:** 1/2 Taza

**Azucar:** 1 Taza

**Polvo de hornear:** 1 cucharadas medianas

**Sal:** 1 Pizca

## Almíbar

**Jugo de Naranja:** 1 Taza

**Azucar:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- Mezclar los huevos con aceite de oliva, *jugo de naranja*, la *harina 0000*, la *harina* de maíz, el azúcar, el polvo de hornear, ralladura de *naranja* y sal.
- Llevar a un horno a 180° por 35 minutos.
- En una olla cocinar *jugo de naranja* con azúcar
- Una vez que la torta esté a temperatura ambiente agujerear con un *palillo* y embeberla con el *almíbar*
- Sumar pistachos picados como decoración.
- Servir con *crema* y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-gialla-de-polenta-y-pistachos>