



Bimby: Panpolenta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

Dose per 6 persone:

200 gr. di farina bianca, 200 gr. di farina gialla, 200 gr. di zucchero, 200 gr. di burro morbido, 4 uova, 1 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina, 8 gocce di estratto alle mandorle.

Preparazione:

(tempo di preparazione 1 min. + forno 40 min.)

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 1 min. vel.6. Imburrare uno stampo da plum-cake, versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20 min. e a 160°C per altri 20 min.

Sformare e servire.

Questa vecchia classica ricetta si può arricchire aggiungendo 200 gr. di ricotta di pecora sciolta nel brandy, mandorle tritate e cioccolato amaro a pezzetti a piacere.

eCucinando.it