



Farina di mais “BRAMATA GIALLA”

Dalla grana grossa, è la prima farina che si ottiene ed è usata per la polenta. Può essere gialla o bianca.

La farina di mais non contiene proteine che formano il glutine, pertanto è un prodotto che può essere indicato per i soggetti celiaci.

Chi ha detto che si usa solo per fare la polenta?

Torta gialla al mais e limone

Ingredienti

- 200 g di farina gialla (quella per la polenta)
- 100 g di farina 00
- 120 g di burro
- 150 g di zucchero di canna
- 3 uova
- 2 cucchiaini di miele
- 1 bustina di lievito per dolci
- scorza e il succo di un limone
- latte q.b.



Procedimento:

Mescolare burro e zucchero con le fruste sino a ottenere un composto spumoso. Unire il miele. Mescolare le due farine e il lievito.

Unire poco per volta le polveri all'impasto e le uova. Per ultimo aggiungere la scorza del limone e il suo succo.

Se l'impasto risultasse troppo denso unire un pochino di latte (poco per volta).

Versare l'impasto nello stampo che preferite. Cuocere per circa 25/30 minuti a 180°.