BADEMLİ POLENTA

75 gram (3 çorbakaşığı) mısır unu
75 gram (3 çorbakaşığı) un
50 gram (1/2 su bardağı) ayıklanmış badem
125 gram (1/2 paket) tereyağı ya da margarin
125 gram (1 su bardağı) pudra şekeri
Biraz süt
4 yumurta

Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında, 15 dakika kadar bademleri kızartın, sonra mikserden geçirin. 1 çorba kaşığı pudra şekeri ilave edip yeniden karıştırın. Bademin şekerle birlikte mikserden geçirilmesinin nedeni, şekerin, bademin kızartma sırasında salgıladığı yağı emmesi ve karıştırılan bademin toz halinde kalmasının sağlanmasıdır.
Bir kapta, tereyağı ya da margarini, blendırda ya da elle, krema haline gelinceye kadar karıştırın. Bu işlem sırasında geri kalan pudra şekerini yavaş yavaş ekleyin. Karışıma 2 yumurta sarısı ve 2 bütün yumurtayı bir kerede ekleyin. Tüm malzemeyi iyice karıştırdıktan sonra karışıma önce elenmiş unu, sonra mısır ununu ekleyin. Sonra da dövülüp toz haline getirilmiş bademi ilave edin. Ve yeniden karıştırın. Eğer hamur fazla yoğunlaşırsa biraz süt ekleyebilirsiniz.
Yağladığınız dikdörtgen kek kalıbına bu karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis tabağına koyun, soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43981 • adı:Bademli Polenta • gönderen:canay kurt • indirme tarihi:05.05.2024 - 00:42