

TORTA DI MAIS

Ingredienti

| | |
|---|---------------------------------------|
| 1 bicchierino di latte, | 1 pizzico di sale, |
| 1 bicchierino di rum, | 100 ml di olio d' oliva, |
| 1 bustina di lievito in polvere, | 150 g di farina di mais, |
| 1 cucchiaio di zucchero a velo, | 150 g di zucchero, |
| 3 uova, | 350 g di farina bianca, |
| 2 cucchiaini di burro per ungere la teglia, | 2 cucchiaini di farina per la teglia. |

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi. Unire ai tuorli lo zucchero semolato, montarli a crema con una frusta elettrica. Incorporare l' olio, continuando a montare con la frusta. Aggiungere le due farine setacciate insieme al lievito, mescolando con un cucchiaio di legno. Unire il latte e il rum tanto da ottenere un composto morbido, ma non troppo liquido, eventualmente unire meno latte. Montare gli albumi a neve finissima e amalgamarli all' impasto delicatamente, infine un pizzico di sale. Versare l' impasto in una teglia imburrata e infarinata di 24cm di diametro. Cuocere nel forno a 180° per 50 minuti. Spegnerne il forno, aprire lo sportello, lasciare intiepidire. Sformare il dolce e servirlo freddo spolverizzato con lo zucchero a velo.