



*Le ricette di Angela*

[www.risorossi.it](http://www.risorossi.it)

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

## **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.