



Ingredientes

Una versión diferente del clásico bizcocho de limón ya que incorpora polenta que le aporta un toque extra delicioso. El chispeante sabor a limón combina perfectamente con el sabor de nuez del té Redbush.

Qué se necesita:

115 g/4oz de mantequilla a temperatura ambiente

100 g/3 1/2oz de azúcar blanco

115 g/4oz de almendras molidas

2 huevos batidos

55 g/2 oz polenta

1/2 limón, corteza y zumo

1/2 cucharadita de levadura

Una pizca de sal

2 cucharadas de almendras tostadas y picadas

Ramitas de menta fresca

Preparación

1. Precaliente el horno a 160C/310F/Gas 2 1/2.
2. En un bol, mezcle la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y esponjosa.
3. Vierta las almendras molidas y mezcle, y después gradualmente incorpore los huevos batiendo bien.
4. Vierta la polenta, el zumo y la corteza de limón, la levadura y la sal, y mezcle todo bien. Vierta en un molde para horno de 8 pulgadas/20 cm, y deje hornear durante 30-35 minutos, o hasta que se dore.

5. Retire del horno y deje enfriar ligeramente en el molde antes de verterlo en una bandeja.
6. Servir con almendras picadas por encima y ramitas de menta fresca.

Preparación de un bizcocho de 1 x 8 pulgadas

Tiempo de preparación: 20-25 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos