

Bizcocho rápido de polenta y limón

Publicada por:

[imprimir](#)



- 45 '
- 0 '
- 6

Modo express

Pasos a seguir:

1. Lavar y rallar los limones y sacar su jugo que reservaremos con las tres cucharadas de azúcar.
2. Mezclar la mantequilla, la ralladura de los limones y el azúcar batiendo hasta que blanquee.
3. Añadimos los huevos de uno en uno y mezclamos bien.
4. Incorpora, mientras mezclas, el medio sobre de levadura y la **polenta (165gr precocida)**.
5. Engrasa la cubeta de la chef plus y vuelca la mezcla dentro, programa el menú horno a 180 grados y 17 minutos.
5. Mezcla el zumo de los limones con las tres cucharadas de azúcar hasta que el azúcar se deshaga.
6. Cuando el programa de cocinado termine, en la misma cubeta añadimos, en caliente, el zumo con azúcar. Lo absorberá al instante.
7. Desmoldalo y preséntalo con una rodaja de limón en el centro, cómelo frío pasadas unas horas ya que la polenta es muy intensa recién hecha.

¡Y listo!