

## Budín de Polenta



### Ingredientes



Azúcar grado 2 Unimarc 1 kg	1 taza
Huevo grande blanco Unimarc	3 un.
Levadura en polvo	1 cucharada
Limón Granel	1 un.
Polenta Carozzi	200 gr.
Aceite	A Gusto
Leche	1 Vaso



50 min



4 porciones



Libre de gluten



Información Nutricional

## Preparación

Empezamos precalentando el horno a 160°.

Aromatizamos la leche con pedacitos de cáscara de limón. Ponemos la leche con las cáscaras a fuego medio por unos 10 minutos. Luego colamos y dejamos enfriar.

En un bowl, ponemos los 3 huevos y los batimos a espumoso.

Luego, incorporamos el azúcar, media taza de aceite, la leche y seguir revolviendo

Agregamos la polenta de a poco sin dejar de batir y al final le añadimos la cucharadita de levadura.

Después, aceitamos una fuente con papel absorbente e incorporar la mezcla. Luego, ponemos la mezcla al horno por 40 minutos a 150°C.

Luego, sacamos del horno, cortamos y emplatamos. ¡Ahora a disfrutar este rico plato especialmente para celíacos!