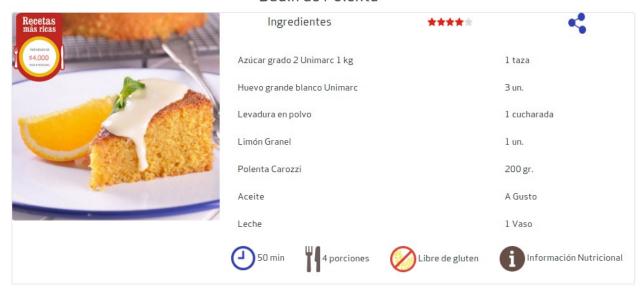
## Budín de Polenta



## Preparación

Empezamos precalentando el horno a 160º.

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!