

## POLENTA DOLCE senza GRANO senza UOVA senza LATTE

Preparare una polenta di mais un pò morbida, cuocendola almeno 30'.

Toglierla dal fuoco e aggiungere una tazza di uvetta, una tazza di noci/nocchie tritate, alcune cucchiariate di miele d'arancio.

Mescolare bene.

Versare il composto in una teglia oleata e cuocere in forno 15-20 minuti.

Lasciar freddare e servire a fette.

A seconda dei gusti questa polenta dolce può essere arricchita con datteri, albicocche e fichi secchi, con caffè e cacao in polvere (controllarne gli ingredienti).