



4 personnes



30 minutes



Facile

Côté cuisine

Dessert à la semoule

Ingrédients



120 g de semoule moyenne



120 g de semoule fine



1 pot de fromage blanc ou 1 yaourt



50 g de sucre + 40g pour le sirop



1 sachet de levure chimique



1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger
ou 1 pincée de cannelle
ou 1 sachet de sucre vanillé



12 amandes ou raisins secs

Préparation

1

Préchauffer le four à 200°.



2

Dans un saladier, mélanger les deux semoules avec le fromage blanc, le sucre (3 cuillérées à soupe), la levure et le parfum choisi.



3

Mettre cette pâte dans un moule en tassant légèrement à la main.



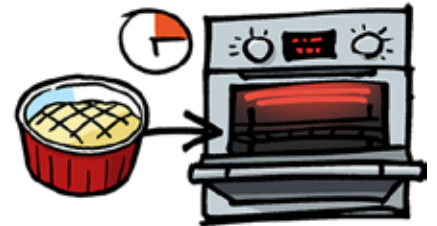
4

Faire des croisillons avec la pointe d'un couteau pour obtenir un motif en losanges.



5

Enfourner 15 minutes.



6

5 minutes avant la fin de la cuisson, décorer avec une amande au centre de chaque losange.



7

Faire bouillir 8 morceaux de sucre avec 1 verre d'eau (20 cl) pour obtenir un sirop de sucre.



8

Dès la sortie du four, arrosez le gâteau avec le sirop de sucre. Laisser refroidir et déguster



Infoplus

Un dessert spécial confinement sans farine ni œufs. Délicieux aussi au petit-déjeuner ou au goûter pour accompagner une compote et/ou un produit laitier non sucrés.