

GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS SECS



Source de calcium.

Raisins secs inclus.

Texture fondante.

50 portions.

Etui de 880 g (1 sachet de 730 g + 1 sachet de 150 g de raisins secs)

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 150g de préparation et 30g de raisins pour 1L de lait 1/2 écrémé.

- 1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- 2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 5 minutes sans cesser de remuer.
- 3) Ajouter les raisins secs à la préparation puis répartir dans des ramequins et réserver au frais. Après refroidissement, le gâteau de semoule peut être nappé de caramel.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !

A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.

Bonne conservation du gâteau au frais : 48 h.