

SEMOLA WITH WINE AND RASPBERRY SAUCE.



Κατηγορία: Επιδόρπια

Δημιουργήθηκε στις
2020-07-27

Εγκρίθηκε από Supercook CL
Προτάθηκε από Kitchen
Center

Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 21:30 Λεπτά

Suitable for article:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 8 ΔΟΣΕΙΣ

500 ml	whole milk
120 Γραμμάρια	semolina
60 Γραμμάρια	Ζάχαρη
1 Βλαστάρι	cinnamon or half a teaspoon of cinnamon powder
1 Κουταλάκι γλυκού	vanilla essence
FOR THE WINE SAUCE	
500 ml	Κόκκινο κρασί
1/2 Κουταλάκι γλυκού	κανέλα
150 Γραμμάρια	Ζάχαρη
	Zest of 1 lemon
20 Γραμμάρια	corn starch
100 Γραμμάρια	σμέουρα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#).