

## SÉMOLA CON SALSA DE VINO Y FRAMBUESA.



Categoría: Postres

Creada en 2020-07-27  
 Cualificada por Supercook CL  
 Sugerida por Kitchen Center  
 El tiempo total de preparación: 21:30 Minutos

Apta para máquina:

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

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

<b>500 mililitro</b>	leche entera
<b>120 gramos</b>	Sémola
<b>60 gramos</b>	azúcar
<b>1 ramita</b>	canela o media cucharadita de canela en polvo
<b>1 cucharadita</b>	esencia de vainilla
	PARA LA SALSA DE VINO
<b>500 mililitro</b>	Vino tinto
<b>1/2 cucharadita</b>	canela en polvo
<b>150 gramos</b>	azúcar
	ralladura de 1 limón
<b>20 gramos</b>	maicena
<b>100 gramos</b>	frambuesas

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).