

SEMOLA WITH WINE AND RASPBERRY SAUCE.



Catégorie: Desserts

Créée le 2020-07-27

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center

Temps total de préparation:
21:30 Minutes

Convient à la machine:

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

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

500 millilitre(s)	whole milk
120 gramme(s)	semolina
60 gramme(s)	sucre
1 branche	cinnamon or half a teaspoon of cinnamon powder
1 cuillère(s) à café	essence de vanille
	FOR THE WINE SAUCE
500 millilitre(s)	de vin rouge
1/2 cuillère(s) à café	cannelle moulue
150 gramme(s)	sucre
	Zest of 1 lemon
20 gramme(s)	de fécule de maïs
100 gramme(s)	framboises

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).