

## Gâteaux et Desserts/Gâteau de semoule

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

10  
55 Minutes  
**Note**

0/5 (0 vote )



### **Ingrédients:**

Sel

1 Orange

500 g. de Fromage blanc

1 Citron

300g. de Sucre blanc Skor Cevital

8 Oeuf

100 g de margarine Fleurial

1 sachet(s) de Vanille

1 l. de Lait

350 g. de Semoule fine

### **Préparation**

Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition.

Versez-y la semoule tout en mélangeant.

Ajoutez à la préparation de votre semoule au lait, les écorces d'orange, de citron ainsi qu'une pincée de sel.

Retirez les écorces d'orange et de citron ajoutées précédemment puis éteignez le feu.

Ajoutez la margarine Fleurial puis remuez ,

Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 180°.

Préparez le fromage blanc puis ajoutez-y la vanille et les œufs battus.

Mélangez le tout puis ajoutez à votre préparation le sucre blanc Skor ainsi que les écorces de citron râpées.

Ajoutez la semoule et mélangez à nouveau

Beurrez le fond d'un plat puis versez-y la préparation.

Enfournez le tout à 180° pendant environ 40 minutes.