

Ingrediënten

- 150 g de semoule
- 130 de sucre
- 30 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 jaune d'œuf
- 180 g de ricotta
- 1/2 l de lait
- zeste de citron
- 1 sachet de sucre vanillé



Recept

Mettez dans le bol du thermomix le zeste de citron et mixez 5 secondes à la vitesse turbo. Ajoutez le lait et le beurre puis réglez 6 minutes à 90° à la vitesse 4. A la sonnerie ajoutez la semoule puis programmez 2 minutes à 90° à la vitesse 4. Ensuite ajoutez les oeufs , le jaune d'œuf, le sucre, le sucre vanillé et la ricotta et mélangez 50 secondes de la vitesse 6 à 8. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné puis enfournez au four préchauffé à 160°C pendant 60 à 65 minutes.

Bron



<https://www.platetreccette.com/gateau-a-la-semoule-au-thermomix/>

Info Martine Lycke - 14/11/2018

1 kl citroenraps (Oetker)	90°C / 6 minuten / Snelheid 4
30 g boter	
½ l melk	
150 g griesmeel	90°C / 2 minuten / Snelheid 4
2 eitjes	50 sec / Snelheid 6/8
1 geel van ei	
130 g suiker (mag minder)	Vorm : groene silicone vorm Libelle
8 g vanillesuiker	Weinig hoogte evenwel
180 g ricotta	

Oven : 160°C - 60/65 minuten

50 minuten gedaan, priktest was ok, maar mocht iets meer

Fotos

