

Torta di semolino e uvetta

BV

Tempo

30 min + 30 cottura

Ingrediente

Quantità

Latte	1 l
Semolino	250 g
Uovo	2 ---
Burro	100 g
Zucchero	200 g
Uvetta	---
Buccia di limone	---



Procedimento

1. Riscaldare il forno a 200°C
2. Far bollire il latte con lo zucchero e la buccia di limone grattugiata
 - ★ Variante: si può sostituire la buccia di limone con quella d'arancia
3. Aggiungere il semolino a pioggia
4. Mescolare finché prende consistenza
5. Lasciare intiepidire il composto
 - ★ Il tempo di sbattere le uova e infarinare l'uvetta
6. Sbattere le uova
7. Infarinare l'uvetta
 - ★ Variante: al posto dell'uvetta si possono usare i canditi o entrambi
8. Unire l'uvetta, il burro e le uova
9. Amalgamate bene e versare il composto in una teglia imburata
10. Cuocere a 200°C per circa 30 min, finché la superficie sarà dorata