

Gâteaux de semoule sucrés



Ingrédients nécessaires

semoule : 100g
sucre vanillé : 3 sachet(s)
lait : 40cl
beurre : 10g
cannelle : 2cc

Préambule

Envie d'un petit dessert tout simple qui se marie à merveille avec une bonne compote de fruits. Pourquoi pas des petits gâteaux de semoule grillée ? C'est vraiment simple à faire ! Note bien qu'il faut laisser reposer la semoule. Il faut donc t'y prendre à l'avance pour réaliser cette recette pour qu'elle soit prête au moment de ton repas.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Fais bouillir le lait. Puis, ajoute la cannelle et le sucre vanillé.



Etape 2

Ajoute la semoule, mélange et laisse cuire 5 minutes.



Etape 3

Rince un récipient avec de l'eau. Il va contenir ta semoule et sera mis au réfrigérateur.



Etape 4

Remplis ton récipient de semoule. Ferme-le et laisse-le plusieurs heures au frigo.



Etape 5

Sors le récipient de ton frigo, démoule la semoule et découpe-la en petits rectangles que tu vas faire dorer à la poêle, dans du beurre. Chaque face doit avoir une jolie couleur dorée.



Etape 6

Arrête de cuire ta semoule lorsque chaque face est bien dorée.



Etape 7

Tu peux servir ta semoule avec une bonne compote de fruits. Alors... facile, non ? Bonne dégustation !

