



## Ricetta per Soufflé di semolino con mele



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

### Ingredienti:

- 60 g semolino di grano tenero RIEPPER
- 100 g zucchero
- 3 uova
- 500 g ricotta
- 2 Cu panna
- 500 mele a fettine sottili
- 1 pizzico di cannella
- succo di ½ limone
- 1/2 bustina di lievito
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- pane grattugiato

### Preparazione:

Marinare le fettine di mela con limone, zucchero e cannella.

Sbattere le uova con zucchero e vaniglia fino ad ottenere una massa schiumosa.

Incorporare ricotta, panna e semolino.

In una forma per soufflè imburrata e cosparsa di pane grattugiato porre a strati il composto e le mele.

Infornare in forno preriscaldato sul secondo ripiano.

### **Tempo di cottura:**

ca. 40 min. a 180°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati