



Ricetta per Buddino di semolino



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 10 min

Ingredienti:

- 80 di semola di grano duro o semolino di grano tenero RIEPPER
- 60 g zucchero
- 3 - 4 albumi
- 1/2 l latte
- 1/2 bacchello di vaniglia o 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione:

Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia e versarvi a pioggia il semolino. Far cuocere per 4-5 min. ed aggiungere lo zucchero.

Versare in una ciotola sciacquata con acqua e lasciare raffreddare il composto.

Montare in neve ferma gli albumi ed incorporarli delicatamente al buddino.

Tenere in frigorifero per alcune ore e servire con salsa al cioccolato o sciroppo di frutta.

