



Torta di semolino

Ingredienti per 14 persone

1000 ml	Latte parzialmente scremato
80 g	Zucchero
250 g	Semolino
n° 2	Uova intere
n° 3	Mele
50 g	Uvetta
n° 3	Cucchiaini di farina bianca
n° 1	Buccia grattugiata di un limone
n° 1	Noce di burro
n° 1	Bustina di vanillina
n° 1	Cucchiaino di liquore all'anice gr 30 Pinoli
n° 1/2	Bustina di lievito per dolci q.b. sale

Preparazione

1. Fare una "polentina" con il latte, il semolino, lo zucchero e il burro.
2. In una terrina mettere la "polentina" di semolino tiepida, le uova, la farina bianca, le mele sbucciate e tagliate a fettine, l'uvetta ammollata, i pinoli, la buccia di limone grattugiata, la vanillina, il liquore, per ultimo il lievito ed amalgamare bene il tutto.
3. Imburrare e cospargere di farina una teglia da dolci, versarci dentro il composto e passare in forno preriscaldato a 170°C per 50-60 minuti circa.
4. Lasciar raffreddare nello stampo.
5. Una volta raffreddata sformare, spolverare con zucchero a velo e servire.

