

Budín de sémola con salsa de vino tinto

8 porciones (2 unidades por porción)

Horno: 180°C / 15 minutos

Ingredientes

Calentar

1 litro de leche descremada
1 cdta. de canela molida
3 Cdas. de **SUCRALIGHT**

Agregar en forma de lluvia 3/4 taza de sémola

Cocinar revolviendo continuamente por 7 minutos.

Agregar y mezclar 2 huevos ligeramente batidos

Colocar en moldes individuales previamente aceitados.
Cocinar a baño María.
Enfriar antes de desmoldar.
Servir con salsa de vino.

Salsa de vino

Elaboración

Mezclar en una olla

2 tazas de vino tinto
2 Cdas. de Sucralight
Cáscara de 1 naranja

Cocinar a fuego lento hasta que comience a hervir.

Retirar la cáscara de naranja.

Aparte disolver en

1/4 taza de agua
2 Cdas. de almidón de maíz

Agregar a la mezcla de vino y cocinar a fuego bajo, revolviendo durante 5 minutos.

Enfriar y servir con el budín.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Calorías (kcal)	148	Proteínas (g)	7.0
Glúcidos (g)	26.6	Grasas (g)	1.5



Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA