

Pour 8 personnes

Gâteau semoule



1 Dans un grand saladier, mélangez les ingrédients.



2 Dans une casserole, portez à ébullition les ingrédients. Puis, versez le mélange précédent tout en remuant.



3 Versez le mélange dans un plat à gratin huilé. Dessinez des losanges avec un couteau, et disposez les amandes par dessus. Enfournez 3/4 h.



4 Faites un sirop en chauffant les ingrédients dans une casserole et arrosez le gâteau avec.

