



Revani

Revani



4 œufs
1,5 tasse de sucre granulé
1,5 tasse de semoule
1,5 tasse d'eau yaourt
1,5 tasse de farine
2 sachets de levure chimique
1 zeste de citron finement râpé
1,5 Tasse à café d'huile végétale
Pour le sirop;
2,5 tasses de sucre
3 tasses d'eau
Jus d'un demi-citron

- # Laissez bouillir 2 tasses de sucre avec 2,5 tasses d'eau, quand elle bouilli, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir ensemble pendant 5 minutes puis laissez refroidir.
- # Préparez la pâte de Revani pendant que le sirop refroidit.
- # Mélangez l'œuf et le sucre ensemble avec un mixer.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile végétale, de la farine, de la levure, de la semoule et du zeste de citron râpé.
- # Versez le mélange dans un plat bien huilée.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 25 minutes.
- # Versez sur le Revani chaud, le sirop froid.
- # Laissez reposer au moins 5 heures. Coupez en carré.
- # Servez.

N-B: Quand la pâte est préparée, placez au four sans attendre.