Revani

Revani

4 uove
1,5 bicchieri di zucchero a polverato
1,5 bicchieri di semolino
1,5 bicchieri di yogurt
1,5 bicchieri di farina
2 bustine di polvere lievitante
Conchiglie di limone grattugiato finemente
1,5 tazzine di caffè olio vegetale
Per lo sciroppo;
2,5 bicchieri di zucchero
3 bicchieri di l'acqua
Mezzo succo di limone

Prima si bollisce 2 bicchieri di zucchero con 2,5 bicchieri d'acqua. Dopo bollito s'aggiunge succo di limone. Dopo bollito insime per 5 minuti si ladcia a freddare.
Durante freddamento lo sciroppo si prepara l'impasto di revani.
Uova e zucchero si mescola con miscelatore per 5 minuti.
Prima s'aggiungono e miscelano yogurt e olio vegetale, poi s'aggiungono farina, polvere lievitante , semolino e grattugiato cocnchiglie di limone.
La miscelata si svuota nel vassoio oliato.
Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 25 minuti.
Si mette lo sciroppo freddo sopra del revani caldo.
Si lascia a riposare minimo per 5 ore e poi si fetta in quadrato
Servirsi.

Nota: L'impasto di revani dopo aver preparato deve essere inserito nel forno senza aspettarsi.