



## Revani alla Caramella

Karamelli Revani



4 uova  
1 bicchierino di zucchero  
1 bicchierino olio vegetale  
1 tazza di farina  
1 tazzina di semolino  
1 pacco di vaniglia  
2 pacchi di lievito in polvere  
Per lo sciroppo;  
3 bicchieri di zucchero  
3 bicchieri d'acqua  
Mezzo limone

- # Un bicchiere di zucchero e mezzo limone si mette nella pentola . Si inserisce sul fuoco medio e si cucina finchè arriva al colore di castagna.
- # Alla sopra si mettono due bicchieri di zucchero insieme con 2 bicchieri d'acqua. (Caramella si miscela).
- # Si miscela e quando arriva al momento di bollire si cucina ancora per 5 minuti.
- # In questo momento si prepara impasto. Nella ciotola da miscelare si mettono farina semolino zucchero lievito e vaniglia . Si miscelano circa per 2-3 minuti.
- # Alla sopra si aggiungono i materiali liquidi. Si miscelano.
- # Un vassallo si olia bene. Poi la miscelata preparata si svuota dentro di vassoio.
- # Il forno si regola a 170 gradi poi si inserisce il vassoio.
- # Sopra di questo dolce si mette lo sciroppo di caramella.dopo 5 minuti aver tolto dal forno.
- # Dopo aver succhiato lo sciroppo si taglia in quadrati e servirsi.

Nota: Nella preparazione di caramella alla sopra si aggiunge lo zucchero. Se si lascia prima acqua può essere pericoloso.