



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 vassoio si oli 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.