



Dolce di Papà

Baba Tatlısı



Mezzo bicchiere dello zucchero
2 uova
2 cucchiai d'olio vegetale
1 grattugiato di conchiglia di limone
1 bustina di vaniglia
1 bustina di polvere lievitante
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero a polverato
2,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Zucchero e uova si miscelano bene.
- # Sopra s'aggiunge olio e si miscela ancora per un pò.
- # Poi si aggiungono gli altri materiali e si continua ad miscelare finché diventa una miscelata omogenea.
- # Poi questa miscelata si svuota nello stampo di torta oliata.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 35 - 40 minuti.
- # La torta si lascia freddare nello stampo.
- # Si bolliscono zucchero con l'acqua. Prima di togliere dal fuoco s'aggiunge succo di limone.
- # Sciroppo caldo si svuota sopra la torta fredda.
- # Dopo averlo succhiato bene lo sciroppo il dolce s'inverte.

Nota: Questa dolce è molto pratica. Per riposarsi non ci vuole tanto tempo.