Dolce di Papà

Baba Tatlısı

Mezzo bicchiere dello zucchero
2 uove
2 cuchiai d'olio vegetale
1 grattugiato di conchigia 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 succco di limone

Zucchero e uova si miscelano bene.
Sopra s'aggiunge olio e si miscela ancora per un pò.
Poi s0aggiungono gli altri materiali e si continua ad miscelare finchè 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 fuco s'aggiunge succo di limone.
Sciroppo caldo si svuota sopra la torta fredda.
Dopo aversi succhiato bene lo sciroppo il dolce s'inverte.

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