



## Dolce di Yogurt

Yoğurt Tatlısı



3 uova  
7 tazzine di caffè farina  
4 tazzine di affè zucchero a polverato  
1,5 bicchieri di yogurt  
1 tazzina di caffè olio vegetale  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito polverante  
Mezzo cucchiaiino di sale  
Per lo sciroppo,  
3,5 bicchieri di zucchero  
4 bicchieri d'acqua  
Mezo bicchiere succo di limone

# Uova e zucchero si miscelano con miscelatore per 5 minuti.

# Sopra s'aggiungono gli altri materiali e si avrà una miscelata omogenea.

# Poi si svuota nello vassoio di forno oliato.

# Si cucina nel forno riscaldato 185 gradi per 35 minuti.

# Si bolliscono l'acqua e zucchero, prima di togliersi 5 minuti dal fuoco s'aggiunge succo di limone.

# Sciroppo meno caldo si svuota sopra di dolce mezzo caldo.

# Si lascia a riposare per 2 ore poi si figura con il cocco e poi si servirsi.

Nota: In questa dolce si può mettere 2 cucchiai di carbonata sciolta nel mezzo succo di limone per il posto di polvere lievitante.