



Dolce di Spugna

Sünger Tatlısı



3 uova

Lievito fresco grandezza di mezza scatolina di fiammifere

1 bicchiere di latte fresca

1 bicchiere farina di riso

2 bicchieri si semolino

1 zucchero a quadrato

1 pizzico di sale

Mezzo bicchierino d'olio vegetale

Per lo sciropoto;

3 bicchieri di zucchero

3 bicchieri d'acqua

1 cucchiaio succo di limone

Nel latte si mette lievito fresco . Sopra si mette zucchero a quadrato e poi si mescolano.

Sopra di questi si mettono uova, farina di riso, semolino e sale. si mescolano con miscelatore finchè diventano omogeneamente .

Quando arriva il momento perfetto s'aggiunge olio vegetale e si misce la perfettamente.

Miscelata si copre e si lascia a riposare per 1 ora.

Una pentola di forno si olia bene e sopra si svuota il dolce preparata .

Si lascia a riposare . In questo momento si prepara lo sciropoto. Per questo l'acqua e zucchero si bolliscono. Dopo un pò s'aggiunge succo di limone. Poi si toglie dal fuoco.

Dolce riposato s'inserisce nel forno riscaldato a 175 gradi per 45 minuti.

Dopo aver tolto dal forno sopra di dolce caldo si mette lo sciropoto freddo.

Nota: La differenza di questo dolce dal revani è per la preparazione d'usare lievito fresco e farina di riso.