



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

Dolce di Spugna

Sünger Tatlısı



3 uova
Lievito fresco grandezza di mezza scatola di fiammiferi
1 bicchiere di latte fresco
1 bicchiere farina di riso
2 bicchieri di semolino
1 zucchero a quadrato
1 pizzico di sale
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
Per lo sciroppo;
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 siolia bene e sopra si svuota il dolce preparata .
- # Si lascia a riposare . In questo momento si prepara lo sciroppo. 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 sciroppo freddo.

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