

RAVANÍ

Ingredienti:

per la torta

- 2 tazze da tè di semolino fino
- 1 tazza e 1/2 da tè di farina
- 1 tazza da tè di zucchero
- 1 tazza da tè di margarina
- 5 uova
- 2 bustine di vaniglia
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato

per lo sciroppo

- 3 tazze e 1/2 da tè di zucchero
- 3 tazze da tè d'acqua
- cannella

Mescolare farina, semolino, bicarbonato, vaniglia e lievito.

Sbattere la margarina finché diventa una crema bianca. A parte mescolare bene il rosso delle uova con lo zucchero, aggiungere la margarina e mescolare bene e quindi aggiungere anche la farina già mescolata con semolino, bicarbonato, vaniglia e lievito.

Sbattere il bianco delle uova a neve e mescolarlo lentamente a tutto il resto dell'impasto.

Vuotare tutto in una teglia imburrata e fare attenzione che ovunque sia dello stesso spessore.

Cuocere in forno a Temperatura media per 45 minuti.

Nel frattempo preparare lo sciroppo: mettere lo zucchero e l'acqua a bollire per 5 minuti con la cannella e al termine togliere la schiuma che si forma in superficie..

Quando si sforna il ravaní farlo raffreddare, aspettare che sia tiepido e versare lo sciroppo lentamente e uniformemente su tutte le parti. (attenzione a non versare su una parte troppo sciroppo perché il ravaní si rovina)

Tagliare a pezzi e servire quando si è completamente raffreddato.