

Ravani - Ραβανί

Ingrédients :

1 tasse à thé de semoule fine
1 tasse à thé de farine de blé
1 tasse à thé de sucre
1 tasse à thé d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
1 pot de yaourt à la grecque
3 sachets de sucre vanillé
4 oeufs
zeste d'une orange (facultatif)
des amandes pour décorer

Pour le sirop :

3 tasses à thé de sucre
3 tasses à thé d'eau
les zestes d'un citron

Pour le sirop :

Mettez les trois ingrédients dans une casserole et faites bouillir pendant 5 minutes. Ensuite retirez du feu et laissez refroidir.

Cuisson :

Préchauffez le four à 200 degrés. Battez les blancs d'oeufs dans un bol afin d'obtenir une meringue. Dans un autre bol, battez le sucre et l'huile. Ensuite, ajoutez le yaourt, les jaunes d'oeufs, et le zeste d'orange. Peu à peu ajoutez la farine, la semoule, la levure et la vanille. Versez le tout dans un plateau qui ne colle pas et placez les amandes par dessus. Mettez au four pendant 50 minutes environ.

Après avoir retiré le gâteau du four, percez avec un cure dent partout, afin de laisser passer le sirop. Versez le sirop et attendez pour qu'il soit absorbé.

Bon appétit!