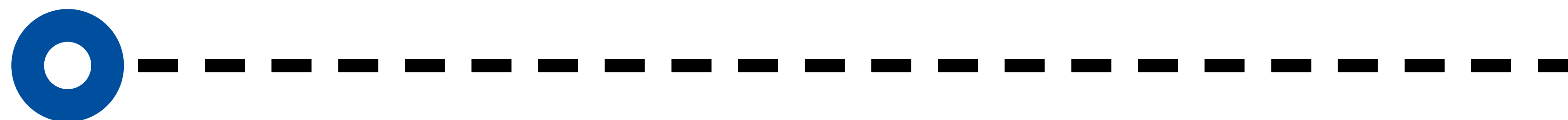


Przepis autorstwa
Bilala Satıcı

Revani – ciasto biskoptowe z kaszy manny



Składniki

ciasto:

3 jajka

1 szklanka cukru

1 szklanka jogurtu naturalnego

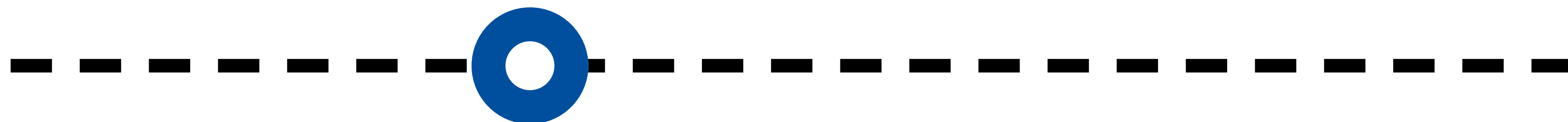
1 szklanka oleju

1 szklanka kaszy mannej

1 szklanka mąki

1 łyżeczka wanilii

10 g proszku do pieczenia



sos:

2 szklanki cukru

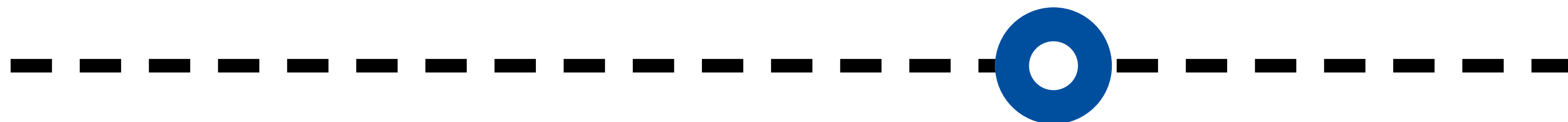
2,5 szklanki wody

kilka kropli soku z cytryny

do dekoracji:

pistacje

wiórki kokosowe



Przygotowanie

Zmiksować jajka z cukrem. Dodać wszystkie składniki. Wlać masę do żaroodpornego naczynia. Upiec w piecu w temperaturze 180 stopni C. W tym czasie zagotować cukier z wodą w garnku. Kiedy ciasto jest gotowe, pokroić je w kawałki. Sosem o letniej temperaturze polać ciasto. Udekorować pistacjami i wiórkami kokosa.

