

Il dolce della nonna (Il Ravani)

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

uova intere

zucchero

farina

olio di semi

yogurt

5

100 g

100 g

20 ml

20 ml

• Si prende una ciotola e si mettono le 5 uova, dopo di che si aggiunge lo zucchero. dopo aver mescolato il tutto si aggiunge la farina a pioggia e si mescola. Dopo si aggiunge il lievito con della scorza di limone. Dopo di che si aggiunge l'olio di semi con lo yogurt. Infine il composto va messo su una teglia. Si mette in forno a 180C° per 30-40 min. Intanto che la torta è in forno si prende un pentolino con dell'acqua, dopo di che si prende lo zucchero e si mette tutto all'interno del pentolino, dopo aver fatto ciò accendete il fuoco e lasciate fino al bollore (volendo si possono aggiungere delle scorze di limone per insaporire il tutto). Dopo 30-40 min. tirare fuori la torta e tagliare in forma rettangolare, dopo prendete lo sciroppo e buttarlo sopra delicatamente.