

Ravanija



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **6 kašikašecera**
- **6 kašikabrašna**
- **6 kašikagriza**
- **1prashač za pecivo**

Za šerbet:

- **600 mlvode**
- **10 kašikašecera**
- **1limun - sok**

Za posipanje:

- **malokokosovog brašna**

Priprema

Jaja i šefer umutiti mikserom. U poseban sud izmešajte brašno, griz i prašak za pecivo. Dodajte umucenoj smesi i mešajte kašikom pazeci da se ne stvore grudvice.

Izmešanu smesu sipajte u namazan pleh. Pecite u zagrejanoj rerni, na 200 stepeni dok nedobije zlatnu boju. Da

li je testo peceno proverite cackalicom.

Za to vreme u šerpiku nalijte vodu da provri dodajte šefer i nek još malo vri (oko 5 minuta). iskljucite i ostavite da se prohladi. Dodajte sok od limuna.

Pecenu piškotu izvadite iz rerne. Prelijte sirup preko piškote, (piškota i sirup nesmeju biti vruci, vece mlaki). Ostavite da sirup upije. Pospite kokosovim brašnom. Držite na hladnom do služenja.

Savet