

Ravanija



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikagriza
- 1prašak za pecivo

Za šerbet:

- 600 mlvode
- 10 kašikašecera
- 1limun - sok

Za posipanje:

- malo kokosovog brašna

Priprema

Jaja i šećer umutiti mikserom. U poseban sud izmešajte brašno, griz i prašak za pecivo. Dodajte umućenoj 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 šerpicu nalijte vodu da provri dodajte šećer i nek još malo vri (oko 5 minuta). isključite i ostavite da se prohladi. Dodajte sok od limuna.

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

Savet