

RABANI



- 2 φλιτζάνια τσαγιού Σιμιγδάλι Ψιλό Melissa
- 1 ½ φλιτζάνι τσαγιού αλεύρι
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι τσαγιού βιτάμ
- 5 αυγά
- 2 χαρτάκια βανίλιας
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι σόδα

Σιρόπι

- 3 ½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 3 φλιτζάνια νερό

Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το ανακατεύουμε με το σιμιγδάλι, τη σόδα, τις βανίλιες και το μπέικιν. Χτυπάμε το βιτάμ να ασπρίσει καλά. Δουλεύουμε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη και τους προσθέτουμε στο βούτυρο. Χτυπάμε τα ασπράδια να γίνουν μαρέγκα και ρίχνουμε αλεύρι – μαρέγκα εναλλάξ. Αδειάζουμε σε βουτυρωμένο ταψάκι, φροντίζοντας να έχει παντού το ίδιο πάχος και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 45'. Στο μεταξύ βρέχουμε τη ζάχαρη με το νερό επί 5'. Ξαφρίζουμε και μόλις βγάλουμε το ραβανί να μισοκρυσώσει, το περιχύνουμε με το σιρόπι. Προσέχουμε να ρίχνουμε λίγο-λίγο παντού και πολύ απότομα σε ένα μέρος γιατί το ραβανί λιώνει. Κόβουμε σε τεμάχια και αφού κρυσώσει, σερβίρουμε . Μπορούμε να προσθέσουμε και ½ φλιτζάνι τσαγιού αμύγδαλα ασπρισμένα και ψιλοκομμένα. Το αλεύρι θα γίνει 1 φλιτζάνι.