

Αφράτο ραβανί με πορτοκάλι (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το foodaholics.gr!

Συστατικά

- 6 αυγά
- 160 γρ ζάχαρη
- 100 ml καλαμποκέλαιο
- 100 ml χυμό πορτοκαλιού
- 2 βανίλιες
- 200 γρ φαρίνα
- 130 γρ σιμιγδάλι χονδρό
- Σιρόπι
- 600 γρ ζάχαρη
- 600 ml νερό
- Λίγο χυμό λεμονιού
- Ζελέ
- 1 λίτρο χυμό πορτοκαλιού
- 100 γρ νισεστέ
- 150 γρ ζάχαρη

<https://youtu.be/NT50HuuVspo>

Οδηγίες

1. Αναμειγνύουμε το νερό με την ζάχαρη και τα βάζουμε να βράσουν για 5 λεπτά (από την στιγμή που θα κοχλάζουν).

2. Όταν το σιρόπι είναι έτοιμο βάζουμε λίγο χυμό λεμονιού.
3. Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη να αφρατέψουν.
4. Προσθέτουμε το καλαμποκέλαιο, τον χυμό, το σιμιγδάλι, το αλεύρι, τις βανίλιες και ανακατεύουμε να γίνει ζύμη.
5. Την τοποθετούμε σε βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψί (36×30 εκατοστά) και ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσει.
6. Όσο το γλυκό μας είναι καυτό σιροπιάζουμε με χλιαρό σιρόπι.
7. Όταν πάρει θερμοκρασία δωματίου το αφήνουμε για 6 ώρες να κρυώσει στο ψυγείο.
8. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε τον χυμό πορτοκαλιού, την ζάχαρη και ενσωματώνουμε το νισεστέ.
9. Τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι που να γίνουν κρέμα.
10. Την σκεπάζουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε να κρυώσει εκτός ψυγείου.
11. Την απλώνουμε πάνω από το κρύο γλυκό και βάζουμε στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί.
12. Προαιρετικά σερβίρουμε με σαντιγί.

<https://foodaholics.gr/recipe/afrato-ravani-me-portokali/>