



## Αρωματικό Ραβανί με Skinos

Μερίδες: 10-12, Χρόνος Προετοιμασίας: 15', Χρόνος Ψησίματος: 40-50'

### Υλικά

- 200 γρ. σμιγδάλι ψιλό
- 150 γρ. φαρίν απ
- 250 γρ. ζάχαρη
- 4 αυγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 50 ml [Skins Mastiha Spirit](#)
- 2 βανίλιες
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 10-15 αμύγδαλα λευκά ανάλατα
- Υλικά για το σιρόπι
- 600 Μl νερό
- 600 γρ. ζάχαρη
- φλούδα 1 λεμονιού
- 100 ml [Skins Mastiha Spirit](#)

### Εκτέλεση

#### Εκτέλεση

- 1) Ξεκινάμε με το σιρόπι βάζοντας όλα τα υλικά σε μία κατσαρόλα. Βράζουμε για 3-4 λεπτά ή μέχρι να λιώσει καλά η ζάχαρη και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει τελείως.
- 2) Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ τη ζάχαρη με τα αυγά μέχρι να αφρατέψουν.
- 3) Προσθέτουμε το Φαρίν Απ, το σμιγδάλι, τις βανίλιες, το αλάτι και το ξύσμα και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε το [Skins Mastiha Spirit](#), χτυπάμε άλλο ένα λεπτό και κατεβάζουμε.
- 4) Βουτυρώνουμε ένα ορθογώνιο ταψί μεσαίου μεγέθους και βάζουμε το μείγμα.



5) Ψήνουμε για 50 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180oC στον αέρα. Μόλις το βγάλουμε, σιροπιάζουμε σιγά σιγά μέχρι να απορροφήσει όλο το σιρόπι. Χαράζουμε και βάζουμε σε κάθε κομμάτι ένα αμύγδαλο.

**#Love #Only,**

**Madame Ginger**