

Ραβανί με γιαούρτι

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** στρογγυλό ταψί διαμέτρου 24-25εκ.

Υλικά για το ραβανί:

- 170 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 170 γρ. σιμιγδάλι χονδρό
- 130 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 250 γρ. Φρέσκο Βούτυρο Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ
- 200 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. Γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό Κλασικό
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- 4 αυγά

Υλικά για το σιρόπι:

- 500 γρ. ζάχαρη
- 400 ml νερό
- φλούδα από 1 λεμόνι

- **Υλικά για το σερβίρισμα:**

- φιλέ αμυγδάλου
- ξύσμα ακέρωτου λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το ραβανί. Σε μπολ ανακατεύουμε τα σιμιγδάλια, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Λιώνουμε σε μικρή κατσαρόλα το Φρέσκο Βούτυρο Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ. Το μεταφέρουμε σε άλλο μπολ (από αυτό με το αλεύρι), αφήνοντας 1-2 κ.σ. για το βουτύρωμα της φόρμας. Προσθέτουμε την ζάχαρη και χτυπάμε με σύρμα ή μίξερ χειρός για 1-2 λεπτά.

- 3) Προσθέτουμε το Γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό Κλασικό, το εκχύλισμα βανίλιας και το ξύσμα λεμονιού και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί.
- 4) Προσθέτουμε ένα - ένα τα αυγά, συνεχίζοντας το χτύπημα μετά από το καθένα, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- 5) Προσθέτουμε το μείγμα με τα σιμιγδάλια και ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, μέχρι να έχουμε ενιαίο μείγμα.
- 6) Βουτυρώνουμε με το Φρέσκο Βούτυρο Αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ που κρατήσαμε μια φόρμα και απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα για το ραβανί.
- 7) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180C° στον αέρα, για περίπου 50 λεπτά μέχρι να χρυσίσει καλά.
- 8) Βγάζουμε το ραβανί από τον φούρνο και το αφήνουμε να κρυώσει εντελώς, για τουλάχιστον 2 ώρες.
- 9) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Ρίχνουμε την ζάχαρη, το νερό και την φλούδα λεμονιού σε κατσαρόλα και βάζουμε να βράσει. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 5 λεπτά (από την αρχή βρασμού) και αποσύρουμε από την φωτιά.
- 10) Τρυπάμε με οδοντογλυφίδα το ραβανί στην επιφάνειά του και περιχύνουμε με το καυτό σιρόπι.
- 11) Αφήνουμε το ραβανί να απορροφήσει το σιρόπι σε θερμοκρασία δωματίου, για τουλάχιστον 1 ώρα.
- 12) Σερβίρουμε το ραβανί πασπαλίζοντας, αν θέλουμε, με φιλέ αμυγδάλου και λίγο ξύσμα λεμονιού. Το ραβανί διατηρείται καλυμμένο σε θερμοκρασία δωματίου (σε δροσερό σημείο της κουζίνας) για 4-5 μέρες.