

Chałwa

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cukier - 1 i 1/2 szkl.
- woda - 2 szkl.
- masło - 1/2 kostka(i)
- kasza manna - 1 szkl.
- posiekane migdały -
- cynamon -

Etapy przyrządzania:

1. Cukier z wodą gotujemy przez 20 minut aż powstanie syrop o konsystencji śmietanki. Kaszę manna smażymy na rozgrzanym maśle stale mieszając, aż nabierze jasnego, żółtego koloru. Wlewamy syrop i mieszamy, aż manna połączy się z cukrem. Przetapiamy masę do żaroodpornego naczynia i wstawiamy do słabo nagrzanego piekarnika 120C na 15 minut w tym czasie kasza wchłonie syrop. Napęlniamy miskę lub kilka miseczek, ugniatamy w nich masę i po wyjęciu przybieramy orzechami i cynamonem.

Smacznego!

