

UN Helvasi (Halva)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 125 **ml**ulja
- 1 **komad**icputera (velicine oraha)
- 250 **g**brašna

Sirup:

- 200 **ml**šecera
- 250 **ml**vode
- 1vanilin šećer

I još:

- **za posipanj**e mljeveni orasi
- vanilin šećer

Priprema

Prvo skuhajte sirup od šecera, vanilin šecera i vode (kuhajte 3-4 minute na laganoj vatri). U šerpi zagrijte ulje, dodajte komadic putera, te na zagrijano ulje dodajte brašno, miješajući svo vrijeme. Pržite brašno, dok ne porumeni i postane bronzane boje. Potom lagano sipajte sirup neprestano miješajući. Miješajte dok smjesa ne postane gusta.

Gotovu halvu servirajte (ja sam vadila kugle), pa pospite mljevenim orasima ili vanilin šećerom.

Savet