

Tarčin Helvasi (cimet halva)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šoljabrašna**
- **2 šoljevode**
- **1 šoljašecera**
- **1 kašikaputera**
- **3/4 šoljeulja**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 kašicacimeta**

Priprema

Prokuhati vodu, šećer i vanilin šećer. Otopiti puter; dodati ulje. Na zagrijano ulje dodati brašno. Pržiti brašno, da potamni (10-tak minuta), uz neprestano miješanje. Pažljivo sipati sirup, neprestano miješajući. Dodati cimet, pa sve dobro sjediniti. Sipati u silikonske modle. Kada se halva ohladi, dekorisati orasima...posuti cimetom!

Savet

1 šolja = 200 ml.