Halva



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šecera
- **800 ml**vode
- **200 ml**ulja
- **150 -200 g**brašna

Priprema

U dublju šerpu sipati ulje da se dobro zagrije i dodavati brašno miješati sve dok pokafeni brašno dok dobije boju cokolade(cuvati da ne izgori). U drugu šerpu zagrijemo vodu i šecer. Kad smesa dobije boju cokolade dodajemo postepeno šerbe od šecera i vode, sve miješati ne prestalno, kad se dobije gustina smese, maknuti sa šporeta ostaviti da se ohladi malo. Praviti željeni oblik.

Savet