

Domaca alva



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** goštrog brašna
- **2** kašikemargarina
- **2** kašikegriza
- **2** kašikesuvog groža
- **5** kašikašecera
- **2 do 3** kašikeseckanih oraha

Priprema

Brašno staviti u posudu i na laganoj vatri peci uz neprestano mešanje.

Dok pecete brašno treba neprestano lagano mešati dok nedobije braon boju. Nemojte dodavati ulje ili bilo šta drugo i voditi racuna da ne zagori. Peceno brašno prosejati.

U cinijici zagrejati vodu oko pola litara i ostavite sa strane. U drugoj šerpici otopiti margarin i sipati brašno a zatim i sve ostale sastojke jednu po jednu sve mešajući.

Kad ste dodali sve sastojke polako dodavati vodu i mešajte. Alva ce brzo upijati vodu. Dolivajte vodu postepeno dok svu vodu ne potrošite.

Kvajte alvu petnaestak minuta. Gotovu alvu izrucite na dasku i oblikujte. Pospite je kokosom, seckanim orasima ili po želji. Ostavite je da se malo ohladi i onda secite .

Savet