

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.