

Saray Helvas



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g putera
- 2 šolje (od 200 ml) brašna
- 1 šolja (od 200 ml) šecera
- 1 vanilin šecer
- i još: orasi, bademi, lješnjaci, pistaci...

Priprema

U teflonskoj tavi (bez masnoce) propržiti brašno. Pržiti nekih 5-6 minuta, neprestano miješajući. Posebno otopiti maslac. U brašno dodati šecer u prahu, vanilin šecer i otopljen maslac, pa promiješati. Neprestano miješajući pržiti oko 15-tak min. (ako želite svjetliju halvu) ili 20-tak minuta (za tamniju).

Pleh ili vatrostalnu posudu premazati uljem. Sipati mrvicastu smjesu. Dnom čaše utisnuti smjesu, pa kašikom izravnati. Ostaviti 10-tak minuta, da se prohladi, pa rezati pažljivo na parčad. Ohladiti sa sobnoj temperaturi, pa u frižideru, najmanje 1 sat.

Posuti mljevenim ili sjeckanim orasima, pistacima...

Savet

Poslužiti uz kafu ili aj!