

## **Domaca alva**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za alvu:**

- **1,5 dlulja**
- **200 gbrašna**

#### **Za sirup:**

- **1 caša (od 2 dcl) šecera**
- **2 caševode**

### **Priprema**

U posudu zagrejati ulje, dodati brašno i uz stalno mešanje pržiti oko 15 minuta da dobije zlatno braon boju. Dok se brašno prži, staviti 1 cašu šecera i 2 caše vode da provri. Kada brašno dobije zlatno braon boju uz stalno mešanje dodavati malo po malo sirupa. Dobro izmešati i dok je još toplo vaditi kašicicom na tanjur i posuti seckanim orasima. Ja sam stavila u pleh i sekla na štanglice.

### **Savet**