

UN Helvasi (Halva)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 ml** ulja
- **1 komadic** putera (velicine oraha)
- **250 g** brašna

Sirup:

- **200 ml** šecera
- **250 ml** vode
- **1** vanilin šecer

I još:

- za posipanje mljeveni orasi
- vanilin šecer

Priprema

Prvo skuhajte sirup od šecera, vanilin šecera i vode (kuhajte 3-4 minute na laganoj vatri). U šerpi zagrijte ulje, dodajte komadic putera, te na zagrijano ulje dodajte brašno, miješajuci svo vrijeme. Pržite brašno, dok ne porumeni i postane bronzane boje. Potom lagano sipajte sirup neprestano miješajuci. Miješajte dok smjesa ne postane gusta.

Gotovu halvu servirajte (ja sam vadila kugle), pa pospite mljevenim orasima ili vanilin šecerom.

Savet