

## www.SztukaKulinarna.pl

### Chałwa

ilość porcji **5** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1.5	szklanka	cukier	
2	szklanka	woda	
5	dkg	masło	
		orzechy włoskie	
		cynamon	

Przepis Cukier z wodą gotować przez 20 min., aż powstanie syrop o konsystencji śmietanki. Kaszę manna smażyć na rozgrzanym maśle stale mieszając, aż nabierze jasnego, żółtego koloru. Wleć syrop i mieszać, aż manna połączy się z cukrem. Przetopić masę do żaroodpornego naczynia i wstawić do słabo nagrzanego piekarnika (120°C) na 15 min., w tym czasie kasza wchłonie syrop. Napętnić miskę lub kilka miseczek, ugnieść w nich masę i po wyjęciu przybrać orzechami i cynamonem. Proporcje dla 4 - 5 osób. Składniki

1 i 1/2 szklanki cukru, 2 szklanki wody, 1/2 kostki masła, 1 szklanka kaszy manny posiekane migdały lub włoskie orzechy, cynamon.