



Halva a la Farine

Un Helvası



2 tasses de farine
½ paquet de margarine (125 gr.)
1 tasse de lait
1 tasse d'eau
1,5 tasse de sucre en poudre
cannelle

- # Pour commencer, mettez dans un bac, de l'eau, du sucre en poudre et du lait. Puis mélangez jusqu'à que le sucre fonde.
- # Faites fondre la margarine dans une casserole, puis rajoutez de la farine.
- # Dans un four a moyenne température, mélangez la margarine et la farine jusqu'à qu'elles deviennent rose. (Environ 13 minutes)
- # Apres avoir éteint le feu, laissez griller la farine et la margarine pendant quelque minutes.
- # Versez sur la farine huilée, le mélange de lait, du sucre et de l'eau.
- # Remettez la casserole sur le four puis recommencez a mélanger.
- # Si le halva ne colle pas dans la casserole, c'est qu'il est cuit.
- # Retirez du four, mettez des serviettes en papier entre le couvercle et la casserole. Laissez reposer comme le riz pendant 20 minutes.
- # Mettez dans l'assiette a l'aide d'une cuillère puis saupoudrez quelque cannelle.

N-B : Selon la volonté vous pouvez ajoutez sur le halva de la pistache ou des amandes.