Halva d’Aside

Aside Helvası

250 gr. de beurre
2,5 tasses de amidon de blé
1,5 tasse de sucre granulé eau
1,5 tasse d'eau

Laissez fondre le beurre dans une casserole peu profonde.
Rajoutez de l’amidon de blé en mélangeant régulièrement.
Laissez cuire l’amidon à basse température en mélangeant régulièrement.
Mélangez régulièrement pendant les 10 premières minutes.
Laissez cuire encore 5-10 minutes, l’amidon prend la couleur près du marron. (Le temps de cuisson totale doit être de 17 minutes)
Quand l’amidon vient à la couleur souhaitée, rajoutez le mélange d’eau et de sucre froid sur le Halva chaud.
Laissez cuire à basse température en mélangeant, pendant 5 minutes.
Mettez une serviette entre le couvercle et la casserole puis laissez reposer au moins ½ heure.
Servez froid ou tiède.

N-B: La matière première du Halva est l’amidon, don il n’y a pas besoin de donner une forme.