



## 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.