



## Halva con Uovo

Yumurtalı Helva



3 cucchiai di burro  
1 uova  
3 cucchiai di farina  
2 bicchieri di latte  
1 bicchiere d'acqua  
2 bicchieri di zucchero  
Per interno;  
1 bicchierino di nocciole pestati

- # Nella pentola si mette burro si scioglie sul fuoco basso dopo si mette ad acqua per frescare.
- # Alla sopra si aggiungono in bicchiere di latte fredda insieme con un uovo si miscela finché uova scioglie bene. Poi si aggiunge un bicchiere di latte ancora insieme con farina si miscelano.
- # La miscolata preparata si inserisce sul fuoco basso e si miscela circa per 25 minuti.
- # Dopo si aggiungono zucchero e l'acqua si miscelano finché la miscolata diventa bene omogenea.
- # Tra coperchio pentola si mette la carta così si lascia riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo di questo tempo si miscelano con due cucchiai.
- # Poi si mette nel piatto da servire se si figura con i pezzi di nocciole.

Nota: La serata si deve essere fredda nel momento di aggiungere uova. Altrimenti uova si cucina.