



Halva di farina

Un Helvası



2 bicchieri di farina
Mezzo pacco di margherina (125gr)
1 bicchiere di latte
1 bicchiere d'acqua
1,5 bicchieri di zucchero semolato
Cannella

- # Prima momento si miscelano fino a scioglimento dello zucchero in una piastra in fondo l'acqua, latte, zucchero semolato.
- # Nell'altra ciotola si mette la margherina e appena sciolto si aggiunge la farina setaccita.
- # Si mescolano continuamente olio e farina sul fuoco medio fino a la farina prende il colore viola(quasi 13 minuti).
- # Dopo aver spento il fornello olio e farina si arrostano ancora qualche minuti.
- # Si aggiunge nella farina oliata la miscela che preparata dal latte, dall'acqua, e dallo zucchero.
- # Si ri accende il fornello e si mescola sempre su un fuoco medio.
- # Quando arriva il momento che halva non si picica nella pentola vuoldire che pronta.
- # Halva che tolta dal fornello si mette carta tra padella e il coperchio. Si lascia a riposare per 20 minuti come pilaf.
- # Dopo aver passato il tempo determinato si mette cucchiaio nella piastra da servire, sopra si sprutta la cannella.

Nota: se volendo nella halva di farina si possono aggiungere la mandorle o pinon.