



## Манная Халва с Какао

Kakaolu İrmik Helvası



2 стакана манной крупы  
2 стакана сахара  
150 гр. слив.масла  
3,5 стакана воды  
1 стакан измельч. фундука  
3 стол.ложки какао  
Украсить:  
Кокосовая крошка

- # В кастрюле растопить слив.масло, добавить манную крупу, обжарить до розоватого цвета.
- # Добавить какао и фундук, помешать, долить воду с сахаром.
- # Убавить огонь, кастрюлю закрыть крышкой и готовить ещё 8-10 минут.
- # Снять с огня, кастрюлю накрыть бумажн.полотенцем, закрыть крышкой и дать настояться минимум 30минут.
- # Мокрую миску наполнить халвой, придавить ложкой и перевернуть на плоскую тарелку.Украсить кокосовой стружкой.

В халву можно добавить ломанный шоколад.( После того,как халва настояться 30минут ).