

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chalvas con semolino

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 tazza d'olio
1 tazza di semolino fine
1 tazza di semolino grosso
3 tazze di zucchero
4 tazze d'acqua
cannella

PREPARAZIONE

- 1 Mettete l'olio nella casseruola a scaldare. Aggiungete il semolino e cominciate a farlo abbrustolire girando con un cucchiaio di legno fino a farlo imbiondire. Intanto mettete l'acqua con lo zucchero a bollire in un'altra casseruola per 10 minuti. Quando il semolino sarà pronto, versate in questo lo sciroppo di zucchero, aggiungete abbondante cannella e continuate a girare abbassando il fuoco fino a che non si addensi.
Il chalvas è pronto quando si staccherà dalle pareti della casseruola. Mettetelo in uno

stampo e quando si sarà raffreddato capovolgetelo in un grande piatto e ricopritelo con cannella.

NOTE

Variazione: Se volete, potete aggiungere anche qualche mandorla pelata o pinoli che farete abbrustolire all'inizio insieme al semolino.