

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Halva al semolino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Pakistan*

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



INGREDIENTI

- ½ tazza di semolino (Suji)
- ½ tazza di zucchero
- ½ tazza di burro chiarificato
- 1 ½ tazza d'acqua
- 30 g di mandorle affetate
- 30 g di uvetta
- 8 cardamomi verdi

PREPARAZIONE

1 Bollite lo zucchero e l'acqua insieme per 5 minuti. Scaldate, ora, il burro e il semolino e mescolate a fuoco lento fino a che il composto diventi leggermente cremoso e il burro sia ben incorporato.

Aggiungete lo sciroppo e sbattete fino a quando sia completamente assorbito dal semolino, incorporate i semi di cardamomo pestati, le mandorle, l'uvetta. Servite il dolce caldo.