

DOMOWA CHAŁWA

Składniki:

- 200 g sezamu
- 1-2 łyżki miodu

Przygotowanie:

Sezam prażymy na suchej patelni od czasu do czasu mieszając, aż się lekko zezłoci (nie dłużej, żeby nie był gorzki).



Czekamy aż ostygnie i blendujemy na gładką masę. Następnie mieszamy z 1-2 łyżkami miodu. Z otrzymanej masy formujemy kształt wg uznania (wałek, kulki, wkładamy w foremki). Wkładamy chałwę do lodówki na co najmniej 2 godziny.

Smacznego!

Joasia Banaszek