

# Elmalı Un Helvası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

6 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 2/10

Aksaray elmalı un helvası kavurulmuş unu elma ve tarçınla buluşturarak yumuşak, meyvemsi ve boz kırmızı akşamı na uygun bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı un
- 2 adet Elma
- 70 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Elmayı rendeleyin.
- Unu tereyağında 8 dakika kavurun.
- Elma ve şekeri ekleyip 5 dakika çevirin.

### PÜF NOKTASI

Elmayı ince rendelemek helvada ayrı parça kalmadan nemli bir yapı oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Helvayı 110°C'de, üstüne tarçın serperek tatlı olarak sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt