

Fındıklı Helvası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Giresun fındıklı helvasını kavrulmuş fındıklı olarak sıcak kumlu dokulu ve yoğun kokulu bir kış tatışını sunar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Fındık
- 80 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Su

Yapılış

- Şerbeti hazırlayın.
- Unu tereyağında 10 dakika kavurun.
- Fındıklı şerbeti ekleyip helvayı toplayın.

PÜF NOKTASI

Fındıklı son bölümde eklemek yağlı kumada gevrek parça hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına sade dondurma ya da çay koyabilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş