

Kestaneli Süt Helvası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Bursa usulü kestaneli süt helvası kavurulmuş unlu muhallebiyi kestane parçalarıyla süsleyerek üstüne krema ve şekerle süslenir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Haşlanmış kestane

Yapılışı

1. Unu tereyağındaki 5 dakika açılmaya kadar kavurun.
2. Süt ve şekeri ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın.
3. Kestaneyi katı 200 derecede üstüne kadar 10 dakika fırınlayın.

PÜF NOKTASI

Unu açılmaya kadar kavurmak tatlının kokusunu derinleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçınla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt