

## Chałwa z żurawiną



**EDITH85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>sezam</b>	200 g
<b>miód płynny</b>	3 łyżki
<b>żurawina</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sezam prażymy chwilę na suchej patelni uważając żeby się nie przypalił bo będzie gorzki. Następnie wystudzony mielimy w młynku do kawy lub w blenderze. Dodajemy miód i drobno posiekaną żurawinę i dokładnie wyrabiamy. Z masy formujemy kuleczki lub inny kształt. Chodzimy w lodówce. Z tej porcji wyszło mi 10 kuleczek wielkości orzecha włoskiego. Smacznego :-)