

## domowa chałwa z bakaliami



### TYTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>sezam</b>	200g
<b>miód płynny</b>	4 łyżki
<b>żurawina</b>	4-5 łyżek
<b>migdały</b>	garść
<b>orzeszki ziemne</b>	garść
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** 200g sezamu (czyli cała paczka) uprażyć na suchej patelni. Ciągłe mieszając by nie przypalić! Zostawić do ostygnięcia.
- KROK 2** Sezam mielimy krótko w młynku do kawy na pastę (lub ucieramy w moździerzu ). Jeżeli ktoś lubi sól w deserach na tym etapie do młynka można dosypać szczyptę soli.
- KROK 3** Opcjonalnie migdały także mielimy w młynku lub dodajemy siekane na małe kawałeczki do masy.
- KROK 4** Masę sezamową i migdałową mieszamy z 4 łyżkami miodu (na 100g 2 łyżki miodu jeżeli ktoś chce zwiększyć proporcje). Aż utworzą się grudki.
- KROK 5** Z masy tworzymy kulki w środek której wkładamy orzeszki ziemne lub...
- KROK 6** Do masy dodajemy posiekaną żurawinę i orzeszki lub dowolne bakalie.
- KROK 7** Masę formujemy ręcznie w blok. Można zawinąć go w folię spożywczą by się nie rozpadł. Gotową chałwę w dowolnych kształtach wkładamy do lodówki na kilka godzin.