

SUPER CHAŁWA



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

5 dag mąki

25 dag cukru

2 łyżki proszku do pieczenia

duża szczypta soli

1 i ¼ szklanka mleka

szklanki wody

50 dag orzechów włoskich

jaja 10 dag

grysik 25 dag

Goździki całe Prymat 3 szt.

Cynamon cały Prymat

cukier 75 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wsypać do miski przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Wymieszać z goździkiem, dodając drobno pokrojone orzechy. Ubijamy jaja, starannie mieszając, ucieramy na krem masło z cukrem. Starannie mieszamy i dodajemy po trochu mąkę z dodatkami, oraz mleko. Dodajemy do siebie pozostałe składniki i starannie mieszamy masę na gładką konsystencję.

Następnie dodajemy drobno pokrojoną skórkę cytryny. Ciasto wykładamy na foremkę o średnicy 25 x 25cm i wstawiamy do średnio gorącego piekarnika na 45 minut.

Syrop należy przygotować z wody i cukru, goździkiem i cynamonem, gotujemy syrop przez 5 minut. Gorący syrop polewamy na ciasto, bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika. Gotowe ciasto pozostawiamy w chłodnym miejscu. Po ochłodzeniu należy chałwę pokroić w kwadraty. Można kawałki chałwy podawać do gorącej kawy.

