





Domowa chalwa

 ewaeu.

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

sezam - 100 g
miód - 2 łyżka

olej arachidowy - 2 łyżka
olejek waniliowy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sezam przepażyć na suchej patelni (trzeba uważać , żeby nie przypalić , bo będzie gorzki) . Ziarna zmielić w młynku np. do kawy. W końcowym etapie mielenia dodać miód i olej . Następnie masę ugnieść w foremce i pozostawić w lodówce do schłodzenia. Można dodać bakalie , ale nie koniecznie. Smacznego.