




## Domowa chałwa sezamowo-migdałowa


 Skoter

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 10 porcji

### Składniki:

sezam - 1 szklanka  
migdały - 1 szklanka

miód - 7 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sezam podprażyć lekko na suchej patelni i ostudzić. 1/3 szklanki migdałów drobno pokroić, resztę migdałów zmielić w młynku do kawy lub blenderze.

**KROK 2:** Sezam po wystudzeniu zmielić w młynku do kawy lub blenderze. Złączyć zmielone i pokrojone migdały ze zmielonym sezamem

**KROK 3:** Dodać miód i wymieszać dokładnie.

**KROK 4:** Przełożyć do jednej większej formy lub do mniejszych dowolnych foremek.

**KROK 5:** Włożyć do lodówki do stężenia, a następnie wyjąć z foremek.