Kulki chałwowe

Jolanta Okonek

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- ziarno sezamu - 50 g
- płynny miód - 2-3 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziarna sezamu prażymy na suchej patelni co jakiś czas mieszając, by się nie przypaliły. Kiedy zaczną wydzielać aromat przesypujemy je do blendera i miksujemy tak długo, aż konsystencja będzie prawie jednolita.

KROK 2: Stopniowo dodajemy miód i ugniatamy łyżką do czasu połączenia składników. Formujemy małe kuleczki i schładzamy w lodówce przez minimum 30 minut.