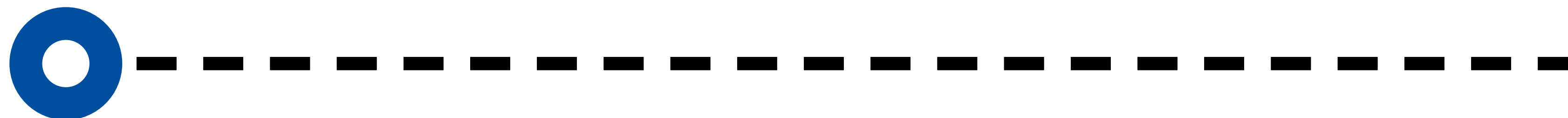


Przepis autorstwa  
*Alony Synianskiej*

# Chatwa słonecznikowa



# Składniki

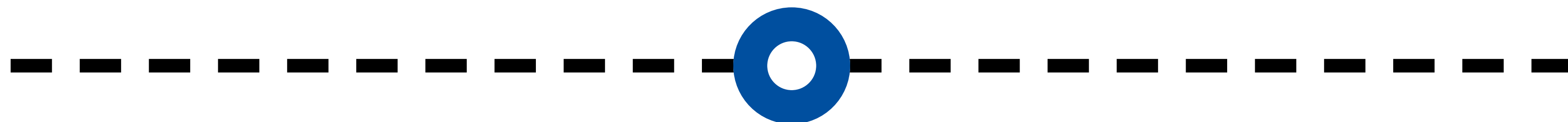
słonecznik

cukier waniliowy do smaku

cukier lub miód

odrobina ciepłej wody

Można dodać: garść orzechów ziemnych, kakao, żurawinę itd.



# Przygotowanie

Na średnim ogniu równomiernie podprażyć słonecznik do złocistego koloru. Im bardziej będzie podprażony słonecznik, tym bardziej intensywny smak chałwy uzyskamy. Słonecznik odłożyć do miski do ostygnięcia. Po ostygnięciu zmielić ziarenka do konsystencji gruboziarnistej mąki. Po zmieleniu dodać słodzik (cukier lub miód), wymieszać i w razie potrzeby dodać odrobinę wody tak żeby masa była wystarczająco klejąca. Blaszkę wyłożyć papierem piekarniczym, po czym wyłożyć masę na blaszkę i ugnieść ją, tworząc równomierną warstwę (1,5–2 cm). Włożyć chałwę do lodówki na godzinę. Pokroić w kawałki.

