elGourmet

Halva de sémola

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almendras molidas: 250 grs.
Huevos: 2 Unidades
Azucar: 1/2 Taza
Sémola fina: 1/2 Taza
Leche: 500 cc
Semillas de cardamomo: 10 Unidades
Manteca: 65 g
Pasas de Uva: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Licue la leche con los huevos y el azúcar.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la **sémola**, las uvas pasas y revuelva hasta que la **sémola** desprenda su propio aroma.
- Vierta la mezcla de leche, las semillas de *cardamomo*, baje el fuego y revuelva constantemente hasta que espese.
- Retire del fuego y continúe mezclando hasta que tome consistencia de puré espeso.

Presentación

- Sirva en un bowl de presentación y cubra la superficie con almendras molidas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/halva-de-semola