



# HALWA INDIEN CRUMBLER

## INGRÉDIENTS

- 62 g de chapelure fine torréfiée
- 62 g de semoule fine
- 100g de beurre
- 50cl d'eau
- 350g de sucre
- 125g d'amandes hachées
- 1 cac de cannelle

## PRÉPARATION

1 - Faire revenir le sucre et l'eau à feu très doux, laisser frémir le temps de dissoudre le sucre.

2 - Faire fondre le beurre dans une casserole, incorporer la chapelure et la semoule et bien remuer.

3 - Laisser dorer chapelure et semoule à feu très doux.

4 - Ajouter le sirop de sucre et bien mélanger. Couvrir et laisser cuire très doucement 10 min.

5 - Disposer la pâte de chapelure/semoule dans un moule beurré, laisser au frais et démouler soigneusement. Saupoudrer d'amandes et de cannelle.

Une recette proposée par



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat