

Recette de l'Halwa à la semoule

Le halwa est un dessert indien facile à réaliser.



Ingrédients :

- 125 g de semoule
- 125 g de sucre
- Une cuillère à café de cardamone moulue
- 45 cl de lait
- Une demi cuillère à café de cannelle

On peut aussi le décorer avec des fruits secs.

- Dans une casserole mélangez tous les ingrédients
- Faire cuire sur feu moyen puis sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe (5 à 10 minutes) ; remuez constamment.
- Répartissez la semoule dans un plat ou dans de petits ramequins. Laissez refroidir et découpez en losanges