

Halwa à la semoule version Pop Cakes : dessert indien



Etapes de la recette

1. Récupérez les graines de la gousse de vanille en la fendant en deux
2. Faites fondre le beurre dans une grande poêle et ajoutez-y les graines de vanille
3. Ajoutez la semoule et remuez avec une spatule
4. Ajoutez le sucre une fois le beurre absorbé par la semoule
5. Ajoutez ensuite l'eau petit à petit en remuant sans arrêt. La semoule va gonfler et vous allez obtenir une masse compacte et homogène
6. Laissez refroidir et formez ensuite des boulettes que vous roulez dans la noix de coco ou la pistache râpée
7. Piquez sur des bâtons de sucette et servez :)

Liste des ingrédients

- 200 g de semoule de blé fine
- 500 ml d'eau
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- Noix de coco râpée
- Pistaches moulues

