

حلوا با شکر؛ شیرینی ساده، اصیل و اقتصادی

8 بهمن 1404

حلوا، برخلاف حلوی عسلی یا شیرهای، بافتی نرم‌تر و طعمی شفاف‌تر دارد و عطر آن با زعفران و گلاب کامل می‌شود.

حلوی شکر، هم برای پذیرایی‌های ساده و هم برای نذری و دورهمی‌های خانوادگی، انتخابی مطمئن و خاطره‌انگیز است.

مواد اولیه

آرد سفید یا آرد گندم ۱ پیمانه
شکر ۱ پیمانه
آب ۱ پیمانه
روغن مایع یا کره ۱/۲ پیمانه
زعفران دم‌کرده به مقدار لازم
گلاب ۲ قاشق غذاخوری
هل آسیاب‌شده کمی

طرز تهیه

آرد را در تابه‌ای ضخیم و روی حرارت ملایم تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شود و رنگ کمی کرم‌رنگ شود. در این مرحله صبر و حوصله مهم‌ترین نکته است و آرد نباید بسوزد.

در قابلمه‌ای جداگانه، شکر و آب را مخلوط کنید و روی حرارت بگذارید تا شکر کاملاً حل شود. نیازی به جوشیدن طولانی نیست، فقط شربت باید شفاف شود. زعفران، گلاب و هل را اضافه کنید و کنار بگذارید.

روغن یا کره را به آرد تفت‌خورده اضافه کنید و هم بزنید تا آرد حالت روان و یکدست پیدا کند.

شربت داغ را کم‌کم به آرد اضافه کنید و هم‌زمان هم بزنید تا حلوا جمع شود و از دیواره‌های تابه جدا شود.

حلوا را چند دقیقه روی حرارت ملایم ورز دهید تا کاملاً براق و لطیف شود. سپس آن را در ظرف مورد نظر بکشید و تزیین کنید.