



רכיבים:

4 כוסות חלב

125 גרם שקדים טחונים 1 כוס קשיו טבעי, לא קלוי ולא מומלח, טחון גס $\frac{3}{4}$ כוס סוכר מעט הל טחון חצאי פיסטוקים לקישוט

אופן ההכנה:

1. בסיר בעל תחתית כבדה, מביאים את החלב לרתיחה תוך כדי בחישה. מספר שניות לפני הרתיחה מנמיכים את הלהבה ומבשלים את החלב על סף רתיחה עד שהוא מסמיך מעט.
2. מוסיפים את הסוכר וממשיכים לבשל עוד כעשר דקות על להבה הכי נמוכה.
3. מוסיפים את השקדים ואת הקשיו וממשיכים לבשל עד שהתערובת נפרדת מדפנות הסיר.
4. מסירים מהאש, בוזקים את ההל הטחון ומערבבים, שופכים את העיסה לתבנית פיירקס משומנת ומשטחים יפה. מקררים מעט, ואח"כ חותכים באלכסונים מנוגדים כדי לקבל צורות מעוינים.
5. מקשטים כל מעוין בחצי פיסטוק שוכב, מעוף קלות במעוין.
6. יש להניח למעדן להצטנן היטב במקרר לפני שמנסים להפריד את המעוינים ולהגיש.