



רכיבים:

2 כוסות קשיו טבעי, לא קלוי ולא מומלח, טחון דק 1 כוס סוכר 360 מ"ל חלב (כוס וחצי) 50 גרם חמאה

אופן ההכנה:

1. ממיסים את החמאה בסיר בעל תחתית עבה. לאחר שהחמאה נמסה, מוסיפים את החלב ומבשלים יחד תוך כדי בחישה, עד לרתיחה. 2. מנמיכים את הלהבה, ומבשלים עד שהתערובת מסמיכה. מוסיפים את אגוזי הקשיו הטחונים, את הסוכר ומערבבים. עוד כעשר דקות. מסירים מהאש.
3. ממשיכים לבשל
4. שופכים את העיסה לצלחת שטוחה, ומשטחים אותה (עם גב הכף), נותנים למשטח צורה חלקה. מניחים להצטנן.
5. חותכים למעויינים לא גדולים מדי - בערך 3 על 6 ס"מ.