

HALVA À LA NOIX DE COCO

*125g de semoule de blé
75g de margarine
75g de sucre impalpable
300ml d'eau
50g de noix de coco râpée
un peu d'essence d'amandes
quelques noix pilées*

Faire fondre la margarine dans une casserole, y jeter la semoule et laisser dorer jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter l'eau et laisser cuire, jusqu'à ce qu'elle soit complètement absorbée. Mélanger le sucre et la noix de coco, aromatiser d'essence d'amandes, et tasser dans un moule rectangulaire, préalablement huilé. Décorer de noix pilées et couper en carrés, une fois le halva refroidi.