

ΧΑΛΒΑΣ - ΠΑΛΑΙΣΤΙΝΗ



Το σιρόπι

Βράζουμε δύο φλιτζάνια νερό και προσθέτουμε δύο κουταλιές της σούπας τριγωνόφυλλα και δύο κουταλιές της σούπας ζάχαρη και αφήνουμε να κρυώσουν.

Σε άλλο δοχείο

2 φλιτζάνια σιμιγδάλι

1 φλιτζάνι αλεύρι

1 κουταλιά ζάχαρη

Μισό κουταλάκι του γλυκού μαγιά

Μισό κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

1 κουτάλι σουσάμι

1 κουταλιά μαύρο σπόρο

1 κουταλιά αλεσμένο γλυκάνισο

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά. Προσθέτουμε ένα τέταρτο φλιτζάνι λάδι και ανακατεύουμε.

Στη συνέχεια ζυμώνουμε με το σιρόπι που αφήσαμε νωρίτερα να κρυώσει.

Τοποθετούμε σε λαδωμένο ταψί, κόβουμε σε κομμάτια και ψήνουμε στους 200°C για μισή ώρα.

ΧΑΜΕΝΤ ΜΑΛΑΚ Β3

ΑΧΜΕΝΤ ΑΛΑΑ Β3

ΑΛΑΣΤΑΛ ΦΑΡΑΧ Β3

ΑΛΑΣΤΑΛ ΛΑΜΙΣ Β3