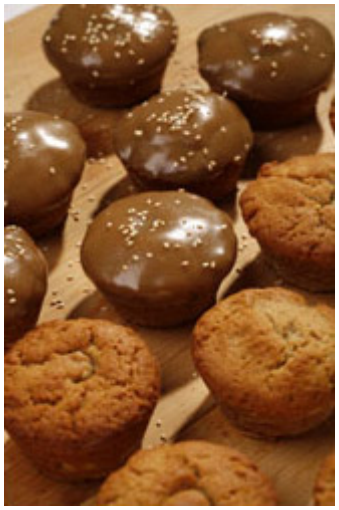
ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



Muffin χαλβά με καρύδια και γλάσο ταχινιού

ΥΛΙΚΑ

- 100 gr ζάχαρη
- 150 ml Παρθένο Σησαμέλαιο
- 220 ml χυμό πορτοκάλι
- 40 ml κονιάκ
- 200 gr Μακεδονικό Χαλβά
- 100 gr καρύδι ψιλοκομμένο
- 500 gr αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κουταλάκι κανελο-γαρύφαλλο τριμμένο
- 1 κουταλάκι σόδα

για το γλάσο ταχινιού

- 500 gr ζάχαρη
- 500 ml νερό
- 500 gr Μακεδονικό Ταχίνι

για την καραμέλα

- 500 γρ. ζάχαρη
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τη ζάχαρη, το χαλβά και το λάδι μέχρι ν' αφρατέψουν. Προσθέτουμε το κονιάκ και το χυμό πορτοκαλιού και στη συνέχεια το αλεύρι με τη σόδα και το κανελογαρύφαλο και ανακατεύουμε απαλά.

Τέλος, προσθέτουμε αλευρωμένα τα καρύδια και μοιράζουμε το μείγμα σε βουτυρωμένες και αλευρωμένες φόρμες muffin. Ψήνουμε για 25-30 λεπτά στους 170-180 °C και αφήνουμε να κρυώσουν. Στη συνέχεια τα βουτάμε σε γλάσο ταχινιού.

για το γλάσο ταχινιού

Φτιάχνουμε σιρόπι και αφού προσθέσουμε το ταχίνι, χτυπούμε το μείγμα και το διατηρούμε σε μπεν μαρί.

Με το γλάσο αυτό μπορούμε να καλύψουμε κέικ, muffins , μπισκότα, τούρτες, τσουρέκια, κρουασάν, βιεννέζικα, κοκ, εκλαίρ, σουδάκια και ότι άλλο μπορούμε να φανταστούμε.

Είναι επίσης ιδανικό για να καλύψουμε ντόνατς και να γεμίσουμε κρέπες.

Αν το κάνετε πιο δυνατό γίνεται σάλτσα καραμέλας ταχινιού και μπορεί να συνοδέψει παγωτά και βάφλες.