

Hasule della nonna Lulu



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Maizena	250 g
zucchero	150 g
burro	100 g
olio di girasole	80 ml
noci	

Procedimento

- In una casseruola mettiamo l'olio di girasole e il burro insieme, aggiungiamo lo zucchero e lo giriamo al fuoco basso. Si continua a girare per una mezz'oretta o anche di più.
- Mentre lo zucchero si fonde prendiamo una tazza la maizena, aiutiamoci con una tazza e misuriamo gli ingredienti a volume, quindi: una parte di maizena e 2 di acqua calda, questa ricetta, l'acqua la vuole doppia, dopo di che giriamo e lasciamo riposare.
- Nel frattempo lo zucchero, si sarà fuso e avrà una consistenza liquida di colore marrone, aggiungiamo quindi poca acqua e maizena, e continuiamo a girare velocemente così che lo non si formino grumi,
- Mettiamo tutto il contenuto della maizena e continuiamo a girare.
- Versiamo anche le noci e e giriamo finché non è ben cotto, per capire quando è pronto il cucchiaino deve essere lucido e da lì capiamo che è fatto.