

Σπιτικός νηστίσιμος σιμιγδαλένιος χαλβάς με αμύγδαλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

1 φλιτζάνι σιμιγδάλι χονδρό

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 ποτήρι ζάχαρη

2 ποτήρια νερό

Χυμό από 1 λεμόνι

1 φλιτζάνι αμύγδαλα ασπρισμένα

Κανέλλα για πασπάλισμα

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και προσθέτουμε το σιμιγδάλι ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα συνεχώς, μέχρι να γίνει ελαφρώς πιο σκούρο. Εν τω μεταξύ έχουμε βράσει σε μια άλλη κατσαρόλα για 7 λεπτά το νερό, τη ζάχαρη και το χυμό από το λεμόνι. Ρίχνουμε το σιρόπι στην κατσαρόλα με το σιμιγδάλι και τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το χαλβά στην κατσαρόλα μέχρι να κρυώσει. Γεμίζουμε μια

φόρμα ή μικρά φορμάκια και τα βάζουμε στο ψυγείο. Όταν έχει παγώσει καλά ξεφορμάρουμε και πασπαλίζουμε με αρκετή κανέλλα.

Πηγή: nadiatrofis.gr