

14 Νοεμβρίου 2018

Χαλβάς Φαρσάλων!! Συνταγή από ντόπιο κάτοικο, Φανταστικός !!!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)

image not found or type unknown



1 κιλό

ζάχαρη

½ κιλό νισεστές

1 νεροπότηρο βούτυρο

5 ποτήρια νερό

1 φλυτζάνι άσπρα άψητα αμύγδαλα, κανέλλα

Εκτέλεση

Βάζουμε τα 700 γρ. από τη ζάχαρη σε κατσαρόλα και τη λιώνουμε μέχρι να καεί και να αρχίσει να καραμελώνει. Εχουμε σε μπολ ανακατεψει το νισεστέ με την υπόλοιπη ζάχαρη και 1/2 κουταλιά κανέλας . Ρίχνουμε στο μίγμα νισεστε τα ποτήρια νερού τα ανακατεύουμε πολύ καλά να διαλυθεί ο νισεστές και το ρίχνουμε

στην καραμελωμένη ζάχαρη. ΠΡΟΣΟΧΗ ΜΗΝ ΚΑΕΙΤΕ Αρχίζουμε να ανακατεύουμε καλά σε σιγανή φωτιά μέχρι να αρχίσει να πήξει. Σε τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο, βάζοντας και τα αμύγδαλα να πάρουν χρώμα. Όταν έχει πήξει ο χαλβάς που τον ανακατεύουμε, συνέχεια ρίχνουμε το βούτυρο κι ανακατεύουμε μέχρι να ξεκολλάει απο τα τοιχώματα. Απλώνουμε το χαλβά ζεστό αμέσως σε ταψί, πασπαλίζουμε με ζάχαρη και τον βάζουμε στο γκριλ μέχρι να πιάσει μια κρούστα στην επιφάνεια. Όταν τον βγάλουμε από το φούρνο πασπαλίζουμε την επιφάνεια με κανέλα. Αν μας αρέσει πασπαλίζουμε με φιλέ αμυγδάλου από πάνω στο τέλος .

Πηγή: papatrexas.com