

## Χαλβάς σιμιγδαλένιος (Απλός & Σοκολατένιος)



Ο σιμιγαλένιος χαλβάς είναι ένα όνειρο για τον ουρανίσκο σου. Ειδικά όταν επιλέγεις καλά ποιοτικά υλικά όπως ένα καλό σιμιγδάλι (MANNA) τότε η γεύση του γλυκού απογειώνεται. Παρακάτω θα δεις όχι μόνο πως να φτιάχνεις χαλβά σιμιγδαλένιο (απλό) αλλά και σοκολατένιο που είμαι σίγουρος πως θα σου αρέσει πολύ.



**Υλικά που θα χρειαστείς:**

- 1 φλ. ηλιέλαιο
- 2 φλ. σιμιγδάλι χοντρό (340 γρ)
- 2 1/2 φλ. ζάχαρη
- 5 φλ. νερό (1 lt)
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1/2 φλ. χονδροκομμένα αμύγδαλα

### **Εκτέλεση:**

- 1) Βάζεις νερό σε μια κατσαρόλα και την ζάχαρη οπότε ανακατώνεις μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και γίνει σιρόπι,
- 2) Σε άλλη κατσαρόλα ρίχνεις το λάδι και μισό σιμιγδάλι,
- 3) Ανακατώνεις σε μικρή φωτιά την κατσαρόλα και όταν ρουφήξει το λάδι τότε κάνεις το ίδιο με το σιρόπι,
- 4) Το σιμιγδάλι όταν μυρίσει να βάλεις και μερικά αμύγδαλα μαζί,
- 5) Με προσοχή να αδειάσεις το σιμιγδάλι μέσα στο σιρόπι και ανακάτωσε ελαφρώς,
- 6) Άφησε την κατσαρόλα να ξεκουραστεί και σκέπασε από πάνω με πετσέτα,
- 7) βρέξε την φόρμα και γέμισε το μείγμα σε αυτό,
- 8) Αναποδογύρισε τον χαλβά σε ένα πιάτο και ρίξε από πάνω μερικά αμύγδαλα κι κανέλα.

### **Για τον Χαλβά με σοκολάτα:**

- 1) Μόλις έχει βράσει ο χαλβάς και έχεις βγάλει την πετσέτα από την κατσαρόλα που ξεκουράστηκε,
- 2) Βάζεις το κακάο σε μπολ με ζεστό νερό η στο σιρόπι και ανακατεύεις ελαφρώς,
- 3) Βάζεις το χαλβά σε ένα άδειο μπολ και ρίχνεις το κακάο από πάνω κι εκεί ανακατεύεις,
- 4) Σε βρεγμένη φόρμα βάζεις τον χαλβά και το αναποδογυρίζεις σε πιάτο κι μετά βάλε από πάνω κανέλα η μαζί αμύγδαλο.

Για να δεις πως ακριβώς θα φτιάξεις τον χαλβά (και τον απλό αλλά και τον σοκολατένιο) κάνε κλικ στο παρακάτω βίντεο!