

# Νηστίσιμος Χαλβάς με σοκολάτα και καβουρδισμένο αμύγδαλο, από την Αργυρώ μας!

## **Υλικά συνταγής**

2/3 φλ. ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο ή καθαρό βούτυρο 1 φλ. σιμιγδάλι ψηλό 1 φλ. σιμιγδάλι χοντρό 1 κ.σ. κανέλα τριμμένη 2 -1/2 φλ. ζάχαρη 4 φλ. νερό 1/2 φλ. αμύγδαλα καβουρδισμένα 1/2 φλ. σταφίδα σουλτανίνα 1 φλούδα πορτοκαλιού 1 φλ. λεμονιού 1 ξύλο κανέλας 100 γρ. πικρή σοκολάτα ψιλοκομμένη

## **Για το γαρνίρισμα**

λίγη λιωμένη σοκολάτα γλυκό του κουταλιού πορτοκάλι

## **Εκτέλεση**

Αν χρησιμοποιήσουμε βούτυρο σε περίοδο εκτός νηστείας το ζεσταίνουμε και το καθαρίζουμε από την πρωτεΐνη. Κρατάμε το καθαρό βούτυρο μόνο. Σε κατσαρόλα βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη, το ξύλο κανέλας και τις φλούδες λεμονιού και πορτοκαλιού μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Σε βαθιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά το ελαιόλαδο και καβουρδίζουμε το σιμιγδάλι, αν ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα για αρκετή ώρα σε χαμηλή φωτιά μέχρι να ροδίσει καλά και να σκουρύνει, να σκάσει ο κόκκος του σιμιγδαλιού και να βγάλει τα αρώματά του. Τότε προσθέτουμε την κανέλα και τις σταφίδες.

Βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά. Με κουτάλα και με προσοχή ρίχνουμε λίγο λίγο το ζεστό σιρόπι στο καβουρδισμένο σιμιγδάλι. Προσοχή γιατί πετάγεται το μείγμα και καίει πολύ! Ξαναβάζουμε στη φωτιά το χαλβά και ανακατεύουμε μέχρι να

ξεκολλάει από την κατσαρόλα. Προσθέτουμε το καβουρδισμένο αμύγδαλο και την ψιλοκομμένη σοκολάτα. Ανακατεύουμε να λιώσει η σοκολάτα.

Τον αδειάζουμε σε φόρμα και αφήνουμε να κρυώσει καλά. Τον αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα και τον γαρνίρουμε με γραμμές λιωμένης σοκολάτας και ψιλοκομμένο γλυκό κουταλιού.

**Μερίδες: 12**

**Χρόνος Προετοιμασίας: 15 λεπτά**

<http://www.argiro.gr/Recipe/%CE%A7%CE%B1%CE%BB%CE%B2%CE%AC%CF%82-%CE%BC%CE%B5-%CE%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%BA%CE%B1%CE%B2%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B4%CE%B9%CF%83%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%BF-%CE%B1%CE%BC%CF%8D%CE%B3%CE%B4%CE%B1%CE%BB%CE%BF>