

Χαλβάς ψυγείου με φράουλες, από την Νάντια Μαρκοπούλου και το Spoon 'η Love!

Χρόνος μαγειρέματος

30 mins

Για σήμερα έχουμε μία ιδιαίτερη συνταγή, πεντανόστιμη και πανεύκολη.

Μερίδες: 1 φόρμα

Θερμίδες: 400 kcal

Συστατικά

- 1 κουτί γάλα ζαχαρούχο
- Σιμιγδαλι χονδρο 1 κουτι (μετρημένο στο κουτί από το ζαχαρούχο – χρησιμοποιούμε το ζαχαρούχο για μονάδα μέτρησης)
- 4 κουτιά (από το ζαχαρούχο) νερό (οχι κρυο)
- 100 γραμμάρια ωμά καθαρισμένα και ψιλοκομμένα αμύγδαλα
- 1 λωβό βανίλιας

Εκτέλεση

Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνω ελαφρώς το γάλα με το σιμιγδάλι. Προσθέτω το νερό και ανακατεύω ελαφρώς μέχρι να απορροφήσει το νερό και να γίνει ένα μείγμα ελαφρώς σφιχτό. Προσθέτω τα αμύγδαλα και τις βανίλιες και τοποθετώ σε φόρμα στο ψυγείο για κάποιες ώρες.

Αυτή είναι η αυθεντική συνταγή του Λιβανέζικου γλυκού με προσθήκη κρέμας ζαχαροπλαστικής και κομματιών φρέσκιας

φράουλας.

Η δική μου διαφοροποίηση σε αυτή τη συνταγή είναι ότι έβαλα μέσα στο χαλβά 200 γραμμάρια φράουλες ψιλοκομμένες χωρίς να αλλάξω κάτι άλλο στη συνταγή.

Καλή σας επιτυχία!!

Tips

Θα μπορούσατε να βάλετε και ψιλό σιμιγδάλι αντί για χονδρό ή και μισό μισό γιατί εγώ είναι αλήθεια πως αγαπώ περισσότερο το ψιλό σιμιγδάλι στο χαλβά.

Για να μπορέσετε να καταλάβετε πότε ο χαλβάς είναι έτοιμος θα πρέπει να ξεκολλάει από τον πάτο της κατσαρόλας (έτσι γίνεται και με τον κλασικό μας χαλβά).

Η μονάδα μέτρησης είναι πάντα αυτή από το κουτί του ζαχαρούχου, όταν την επαναλάβω θα σας δώσω καλύτερες μετρήσεις αν και πολλούς τους βολεύει έτσι γιατί δεν μπορεί να γίνει κάτι λάθος στη συνταγή!

<https://spoonlove.gr/xalvas-psigeiou-me-fraoules/?fbclid=IwAR3a5-QWdEEFo4iuKY5XK9065HwUo0NyCQyCsxif0JJhV7PVo-zA0MsT4Yk>