



Ο χαλβάς πορτοκάλι που πραγματικά θα σας μείνει... αξέχαστος!

Για το χαλβά πορτοκάλι θα χρειαστείτε

- 1 φλιτζάνι του τσαγιού □ σιμιγδάλι χοντρό
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού □ σιμιγδάλι ψιλό
- 200 γρ. □ Βιτάμ
- 2½ φλιτζάνι του τσαγιού □ ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού □ χυμό πορτοκαλιού
- Ξύσμα □ από 2 πορτοκάλια
- 3 φλιτζάνια του τσαγιού □ νερό
- 3/4 του φλιτζανιού □ κορινθιακή σταφίδα
- 3/4 του φλιτζανιού □ αμύγδαλα καβουρντισμένα και χοντροκοπανισμέ

Εκτέλεση

Βάζετε σε μεγάλη κατσαρόλα το Βιτάμ και το αφήνετε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά να λιώ σει.

Μόλις κάψει ρίχνετε το χοντρό και το ψιλό σιμιγδάλι.

Τα καβουρντίζετε ανακατεύοντας συχνά με ξύλινη σπάτουλα, μέχρι να απορροφήσουν το Βιτάμ και να πάρουν ωραίο χρυσαφένιο χρώ μα.

Τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε τη ζάχαρη, το χυμό και το ξύσμα των πορτοκαλιώ ν και ανακατεύετε δυνατά να αναμειχθούν τα υλικά.

Προσθέτουμε το νερό, τις σταφίδες και ξαναβάζουμε την κατσαρόλα στη φωτιά.

Ανακατεύετε το χαλβά μέχρι να τραβήξει όλα τα υγρά του και να αρχίσει να ξεκολλάει από τα τοιχώ ματα της κατσαρόλας.

Ανακατεύετε τα αμύγδαλα και μοιράζουμε το χαλβά σε φόρμα.

Πιέζετε με την ανάποδη ενός κουταλιού να μην αφήσει πουθενά κενό.

Μετά από 15-20 λεπτά ξεφορμάρετε το χαλβά σε πιατέλα.

Διακοσμείτε με φέτες αποξηραμένου πορτοκαλιού και σερβίρετε

Χαλβάς πορτοκάλι θα σας μείνει... αξέχαστος!

Κυριακή, 18 Δεκέμβριος 2022 08:54
