



Σιμιγδαλένιος χαλβάς με καφέ

Ιστορικό

Ο χαλβάς είναι ένα από τα πλέον αγαπημένο γλυκά, όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε όλα τα Βαλκάνια και την Μέση Ανατολή.

Σε αυτή τη συνταγή, ο παραδοσιακός σιμιγδαλένιος χαλβάς παντρεύεται με ελληνικό καφέ, με αποτέλεσμα ένα λαχταριστό νηστίσιμο επιδόρπιο που μοσχοβολά παράδοση.

Συστατικά

- 1 κούπα ελαιόλαδο
- 2 κούπες σιμιγδάλι (χοντρό - φιλό μισό μισό)
- 3 κούπες ζάχαρη
- 4 κούπες νερό
- 2 κουταλιές κακάο
- 1 κουταλάκι ελληνικό καφέ, φλούδα πορτοκάλι, κανέλα, αμύγδαλα

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-halva/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Βράζουμε το νερό, τον καφέ το κακάο, την κανέλα και το πορτοκάλι. Σουρώνουμε και κρατάμε το σιρόπι ζεστό.

Βήμα 2

Καβουρδίζουμε το σιμιγδάλι στο λάδι για 5-7 λεπτά σε χαμηλή φωτιά

Βήμα 3

Προσθέτουμε τα αμύγδαλα

Βήμα 4

Ενσωματώνουμε το ζεστό σιρόπι κι ανακατεύουμε

Βήμα 5

Τοποθετούμε σε φόρμα ή ατομικά φορμάκι κι αφήνουμε να κρυώσει.