



## Σιμιγδαλένιος χαλβάς αμυγδάλου, με μέλι αντί για ζάχαρη

**Μερίδες:** 14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες

Φυλάμε τον χαλβά καλυμμένο σε δροσερό σημείο για 3-4 μέρες ή στο ψυγείο για 1 εβδομάδα.

### Υλικά για τον χαλβά:

- 150 γρ. φιλέ αμυγδάλου ή κοπανισμένα λευκά αμύγδαλα
- 90 ml ελαιόλαδο
- 90 ml ηλιέλαιο
- 250 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 200 γρ. σιμιγδάλι χονδρό
- 1 ½ κ.γλ. εκχύλισμα αμυγδάλου ή βανίλιας
- 1 κοφτή κ.σ. κανέλα

### Υλικά για το σιρόπι:

- 800 ml ρόφημα αμυγδάλου χωρίς ζάχαρη
- 1 ξύλο κανέλας
- φλούδα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- 400 - 480 γρ. μέλι (αναλόγως πόσο γλυκό τον θέλουμε)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα απλώνουμε το φιλέ αμυγδάλου και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα. Αφήνουμε να κρυώσουν.

2) Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Σε μέτρια κατσαρόλα ζεσταίνουμε σε μέτρια/ψηλή φωτιά το ρόφημα αμυγδάλου με την κανέλα και τη λεμονόφλουδα. Όταν πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 2 λεπτά. Προσθέτουμε το μέλι, ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

3) Σε άλλη μεγαλύτερη κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και το ηλιέλαιο και σοτάρουμε όλο το σιμιγδάλι σε μέτρια φωτιά μέχρι να ξανθύνει, ανακατεύοντας διαρκώς. Προς το τέλος κι όταν πάρει χρώμα, προσθέτουμε το εκχύλισμα και την κανέλα και σοτάρουμε λίγο ακόμα. Συνολικά θα μας πάρει περίπου 12-14 λεπτά.



4) Αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφαιρούμε το ξύλο κανέλας και τη λεμονόφλουδα και προσθέτουμε σταδιακά με κουτάλα -πολύ προσεκτικά- το σιρόπι αμυγδαλού. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να απορροφηθεί το σιρόπι και να ξεκολλά το μείγμα από τα τοιχώματα. Όσο ανακατεύουμε προσθέτουμε τα  $\frac{2}{3}$  των ψημένων αμυγδάλων και τα ενσωματώνουμε.

5) Αποσύρουμε από τη φωτιά, μεταφέρουμε τον χαλβά σε φόρμα κέικ διαμέτρου 22 εκ., ισιώνουμε την επιφάνειά του και τον αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 1-2 ώρες. Τον τουμπάρουμε σε πιατέλα, πασπαλίζουμε με ψημένο φιλέ και σερβίρουμε.