



# Χαλβάς Φαρσάλων

15'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

10'

Χρόνος  
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

2

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε ένα [βαθύ αντικολλητικό τηγάνι](#) στη φωτιά να κάψει.
- Σε ένα [μπολ](#) προσθέτουμε το νερό, την κρυσταλλική ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- Ρίχνουμε σπορέλαιο, κορν φλάουρ και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε για να διαλυθεί το κορν φλάουρ. Προσθέτουμε αλάτι.
- Προσθέτουμε στο τηγάνι λίγη από την κρυσταλλική ζάχαρη για την καραμέλα και ανακατεύουμε με μία κουτάλα.
- Προσθέτουμε σε δόσεις την υπόλοιπη κρυσταλλική ζάχαρη για την καραμέλα και ανακατεύουμε για να λιώσει και να πάρει χρώμα.
- Όταν η καραμέλα είναι έτοιμη την αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε στο τηγάνι όλο το μείγμα από το μπολ.
- Βάζουμε το μείγμα πάνω στη φωτιά. Ανακατεύουμε και ψήνουμε για 5-10 λεπτά για να λιώσει η καραμέλα και να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Όταν ο χαλβάς πήξει και πάρει χρώμα, προσθέτουμε τα καβουρδισμένα αμύγδαλα, ανακατεύουμε συνεχώς και γυρίζουμε για να ψηθεί το μείγμα και από τις δύο πλευρές.
- Όταν ο χαλβάς είναι έτοιμος τον μεταφέρουμε σε ένα [ταψί 32x25 εκ.](#) Τον απλώνουμε, όσο είναι ζεστός, για να καλύψει όλη την επιφάνεια του ταψιού.
- Πασπαλίζουμε με κρυσταλλική ζάχαρη. Καίμε την επιφάνεια με ένα φλόγιτρο για να καραμελώσει και τον αφήνουμε να κρυώσει.

Για το σερβίρισμα

- [Σερβίρουμε](#) σε πιάτο με φύλλα δυόσμου.

## Συστατικά

- 1 λίτρο νερό
- 500 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. σπορέλαιο
- 240 γρ. κορν φλάουρ
- 1 πρέζα αλάτι
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική, για την καραμέλα
- 2 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική, για το πασπάλισμα
- 150 γρ. αμύγδαλα, καβουρδισμένα

Για το σερβίρισμα

- φύλλα δυόσμου

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

602 Θερμίδες (kcal)	19.0 Λιπαρά (γρ.)	1.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	104.0 Υδατ/κες (γρ.)
30%	27%	10%	40%
83.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.9 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.4 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.07 Αλάτι (γρ.)
92%	8%	10%	1%