



Χαλβάς με γάλα

10'

Χρόνος
Εκτέλεσης

5'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 300 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. σιμιγδάλι, ψιλό
- 150 γρ. σιμιγδάλι, χοντρό
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 600 γρ. γάλα, χλιαρό
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.σ. κανέλα
- 150 γρ. αμύγδαλο φιλέ, καβουρδισμένο

Για το σερβίρισμα

- μέλι
- αμύγδαλο φιλέ
- κανέλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

584 Θερμίδες (kcal)	36.0 Λιπαρά (γρ.)	18.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	55.0 Υδατ/κες (γρ.)
29%	51%	90%	21%
34.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.08 Αλάτι (γρ.)
38%	19%	11%	1%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Τοποθετούμε μια [κατσαρόλα](#) σε μέτρια φωτιά.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και αφήνουμε να λιώσει.
- Βάζουμε τα σιμιγδάλια και ανακατεύουμε με ένα σύρμα για 2-3 λεπτά να καβουρδιστεί και να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το γάλα και ανακατεύουμε 4-5 λεπτά μέχρι να αρχίσει να πήζει.
- Μόλις αρχίσει να πήζει βάζουμε σε χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να ψηθεί το σιμιγδάλι και να ξεκολλάει το μείγμα από τα τοιχώματα της κατσαρόλας.
- Μεταφέρουμε σε [φόρμα για χαλβά 23 εκ.](#) και αφήνουμε να κρύνει καλά.
- Εναλλακτικά το σερβίρουμε ζεστό σε πιάτο με μέλι, αμύγδαλα και κανέλα.