



Παραδοσιακός χαλβάς με ζάχαρη καρύδας

Υλικά

- 1 φλιτζάνι σπορέλαιο
- 2 φλιτζάνια χοντρό σιμιγδάλι
- 3 φλιτζάνια ζάχαρη καρύδας
- 4 φλιτζάνια νερό
- 2 ξυλάκια κανέλας
- 150 γρ. αμύγδαλα ή καρύδια, ψιλοκομμένα
- κανέλα σε σκόνη, για πασπάλισμα

Εκτέλεση

- Ζεσταίνουμε το σπορέλαιο σε μια βαθιά κατσαρόλα, σε μέτρια φωτιά, χωρίς να το αφήσουμε να κάψει, γιατί ο χαλβάς θα μυρίζει έντονα.
- Ρίχνουμε το σιμιγδάλι και το καβουρδίζουμε, ανακατεύοντας συνεχώς με ξύλινη κουτάλα για 10 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα.
- Παράλληλα βράζουμε για 5 λεπτά σε χαμηλή φωτιά τη ζάχαρη, το νερό και τις κανέλες. Δεν μας νοιάζει να φτιάξουμε σιρόπι, αλλά να λιώσει η ζάχαρη και να βγουν τα αρώματα της κανέλας.
- Όταν καβουρδιστεί το σιμιγδάλι, τραβάμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς και ρίχνουμε το καυτό μείγμα ζάχαρης, ανακατεύοντας προσεκτικά γιατί πιτσιλάει και καίει, σαν λάβα.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και ξαναβάζουμε πάλι επάνω την κατσαρόλα. Ανακατεύουμε, καπακώνουμε και αφήνουμε για 2 - 3 λεπτά, μέχρι ο χαλβάς να κοχλάσει και να σωθούν τα υγρά.
- Αφαιρούμε τα ξύλα κανέλας και τον αδειάζουμε στην κλασική φόρμα του κέικ με την τρύπα. Αφήνουμε να σταθεί για περίπου 20 λεπτά, ώστε να ξεφορμαριστεί χωρίς πρόβλημα. Αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε μια πιατέλα, γαρνίρουμε με τους ξηρούς καρπούς και πασπαλίζουμε με κανέλα. Ο χαλβάς σφίγγει καθώς κρυώνει.

Συμβουλές

- Το συνεχές ανακάτεμα στο καβούρδισμα είναι απαραίτητο, γιατί το σιμιγδάλι αρπάζει εύκολα. Σκοπός είναι να ψηθεί σιγά-σιγά, όχι να καεί.
- Αν θέλουμε να προσθέσουμε σταφίδες, αφαιρούμε 1-2 κουταλιές από τη ζάχαρη, για να μη διακινδυνεύουμε το αποτέλεσμα να παραείναι γλυκό.
- Το χρώμα του γλυκού είναι σκούρο λόγω της ζάχαρης καρύδας