

30 Μαΐου 2022

Χαλβάς με ινδοκάρυδο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

4 φλυτζάνια του τσαγιού νερό

2 φλυτζάνια του τσαγιού ζάχαρη

1/2 βιτάμ

250 γρ. σιμιγδάλι χονδρό

150 γρ. ινδοκάρυδο

1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση:

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη και το βιτάμ. Προσθέτουμε κατόπιν το σιμιγδάλι σιγά - σιγά προσέχοντας να μην σβολιάσει καθώς ανακατεύουμε. Μόλις πήξει λίγο, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε το μισό ινδοκάρυδο. Το ανακατεύουμε καλά και το αραδιάζουμε αμέσως σε ένα ταψί. Το πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο ινδοκάρυδο και το αφήνουμε να κρυσώσει. Όταν κρυσώσει, το κόβουμε σε όποιο σχήμα θέλουμε.

Πηγή: monastiriaka.gr