

Νισεστένιος Χαλβάς

Συνταγή Αγγελικής Ρουμπή -Νικολαΐδου

Υλικά:

- 8 ποτήρια νερό
- 9 κουταλιές σούπας νισεστέ
- 2 κουταλιές σούπας βούτυρο ή λάδι
- 10 κουταλιές σούπας πολύ γεμάτες ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 1 ποτήρι αμύγδαλα μέτρια κομμένα
- λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

Βράζουμε το νερό, τη ζάχαρη, το αλάτι και κρατούμε ένα φλιτζάνι για να διαλύσουμε το νισεστέ. Αποσύρουμε από τη φωτιά το νερό και λίγο- λίγο το διαλυμένο νισεστέ. Το βάζουμε στη φωτιά ξανά μέχρι να πήξει και ρίχνουμε τα αμύγδαλα. Μετά τον απλώνουμε σε ένα ταψί και το κόβουμε μπακλαβοκόμματα (ρόμβους) βάζοντας ένα γαρύφαλλο ή αμύγδαλο σε κάθε κομμάτι.