

## ΧΑΛΒΑΣ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

### ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

150γρ. σιμιγδάλι

2 κ.σ. φρουκτόζη

1/2 κιλό γάλα άπαχο

ξύσμα λεμονιού

1 αυγό

βούτυρο

για την σως=50γρ.δαμάσκηνα

2 κ.γλ. φρουκτόζη

250γρ.γιαουρτι άπαχο,

βανίλια

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζετε το γάλα με την φρουκτόζη και το ξύσμα λεμονιού. Ρίξτε το σιμιγδάλι σαν βροχή και ανακατεύετε συνεχώς για 10 λεπτά. Κατεβάστε από την φωτιά και προσθέστε το αυγό. Αλείψτε ένα ταψάκι με βούτυρο. Ρίξτε μέσα το μείγμα και αφήστε να κρυώσει. Κόψτε το και βάλτε στο φούρνο μέχρι να ροδίσει(10 λεπτά)  
Ψιλοκόψτε τα δαμάσκηνα, βάλτε τα σε ένα μπολ με το γιαούρτι, την φρουκτόζη τη βανίλια και ανακατέψτε.  
Σερβίρετε το χαλβά με τη σως