Σιμιγδαλένιος χαλβάς χωρίς γλουτένη

Υλικά:

- 250γρ πολέντα
- 80γρ ψιλοκομμένα αμύγδαλα στο μουλτι, περίπου σαν αλεύρι
- 100γρ καρύδια ή αμύγδαλα στο μούλτι, χοντροκομμένα, περίπου 1/2 ή 1/4
- 135γρ άοσμο λάδι καρύδας
- 400γρ σιρόπι αγάβης ή μέλι
- 450γρ νερό (φίλτρου ει δυνατόν)
- 1 κ.γ. κανέλα Κεϋλάνης
- μία πρέζα γαρύφαλλο σκόνη
- μία πρέζα μοσχοκάρυδο σκόνη
- 2 σταγόνες αιθέριο έλαιο πορτοκαλιού

Εκτέλεση:

1. Βάζουμε την αγάβη (ή το μέλι), το νερό, τα μπαχαρικά και το αιθέριο έλαιο πορτοκαλιού σε ένα κατσαρολάκι, μόλις κοντεύουν να πάρουν βράση σβήνετε το μάτι κα το αφήνετε για 10 λεπτά να βγάλουν τα αρώματά τους.
2. Βάζετε την πολέντα, τα αμύγδαλα και το λάδι σε μία μικρή κατσαρόλα και τα "τσιγαρίζετε" ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΝΤΑΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ μέχρι να ροδίσει και να μυρίσει, περίπου 5 λεπτά. Μόλις νομίζετε ότι άρχισε να καίγεται τραβήξτε την κατσαρόλα από το μάτι!
3. Προσεκτικά ρίξτε το σιρόπι μέσα στην πολέντα και ανακατεύετε μέχρι να το ρουφήξει.
4. Φορμάρετε και αφήστε να κρυώσει.
5. Πασπαλίστε με έξτρα κανέλα και ξηρούς καρπούς της αρεσκείας σας στο σερβίρισμα.