

Ladoo coco |

Recette pour 12 tapas



Description

Dessert qui souligne souvent la fête de Divali (fête des lumières)

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer la semoule fine par de la farine de pois chiche

Ingrédients

Réalisation Mix de Recette

- 60 Ml Beurre
- 200 Gr Semoule fine de blé dur
- 300 Gr Noix de coco râpée
- 1 Pincée(s) Cardamome
- 400 Gr Lait concentré
- 100 Gr Sucre

Finition

- 500 Ml Noix de coco râpée

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Réalisation + Finition

Mix de recette

Fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la semoule en pluie, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois. Continuez la cuisson durant 5 bonnes minutes en mélangeant continuellement.

Ajoutez la noix de coco râpée, continuez la cuisson 5 minutes durant.

Ajoutez la cardamome, le sucre et le lait concentré, laissez cuire 2 à 3 minutes pour que votre mix soit homogène.

Vous devez avoir une consistance de pâte souple, vous devez pouvoir former des boules entre vos

doigts.

Séparez votre mix en portions de 25 gr, puis formez des boules régulières. Assurez-vous de réaliser cette opération avec un mélange tiède.

Finition

Au fûr et à mesure que vous réalisez vos boules, passez-les tout de suite dans votre coco râpé, étant donné qu'elles sont tièdes cela facilitera l'adhésion de la coco autour de la boule.

Bon appétit!