

Melk Peda / Milk Peda



Boodschappenlijstje

120 gram melkpoeder

1 blikje gezoete, gecondenseerde melk (397gram)

57 gram ghee of boter

een snufje kardemompoeder

optioneel: 1 theelepel vanille-extract

Zo maak je Melk Peda

Neem een pan, smelt de boter en voeg het melkpoeder toe.

Voeg ook de gecondenseerde melk toe en roer het even door elkaar.

Hou het op het fornuis, meng goed en blijf continu roeren op middelhoog vuur.

Na ongeveer 7 - 8 minuten zie je dat het mengsel begint de bodem van de pan los te laten.

Voeg dan het kardemompoeder toe, roer het goed door elkaar, draai het vuur uit en doe het in een kom.

Wacht tot het mengsel warm is, maak balletjes ter grootte van een walnoot en vorm daar peda's van.

Als alle peda's klaar zijn, druk je er pistachenoten in en laat je ze 4-5 uur rusten.

Tips!

- Kook het peda-mengsel niet te lang, het zal je peda's taai maken!
- Als de peda aan de handpalm plakt en je kunt hem niet vormen, is het een beetje onder-kookt. Zet het terug op het fornuis en roer het nog 1 of 2 minuten goed door.
- Als je de peda proeft voordat je ze hebt laten rusten, zullen ze te plakkerig zijn.

Melk Peda / Milk Peda



Shopping list

120g milk powder
1 tin sweetened condensed milk (397g)
57g ghee or butter
a pinch cardamom powder
optional: 1 teaspoon vanilla extract

How to make Milk Peda

Take a pan and melt the butter then add in the milk powder.

Also add in the condensed milk too and give it a quick stir.

Keep it on the stove top mix well, keep stirring continuously on medium heat.

After about 7 - 8 minutes you can see the mixture starts to leave the bottom of the pan.

Add the cardamom powder, mix it in well well, turn off the stove and transfer it to a bowl.

Wait until the mixture is warm, make walnut-sized balls and shape those into pedas.

Once all the pedas are made, decorate with pistachio nuts and let it rest for 4 - 5 hours.

Tips!

- Do not over-cook the peda mixture, it will make your pedas chewy!
- If the peda is sticking to the palm and you are not able shape it, it is slightly under-cooked. Put it on the stove top again and stir it for 1 or 2 minutes more.
- If you taste it before resting time, it will be sticky.