

Mango Laddoo / Mango Laddoo



Boodschappenlijstje

125 gram mangopuree

125 gram gecondenseerde melk

een snufje kardemompoeder

geraspte kokos, om de laddoo door te rollen

Zo maak je Mango Laddoo

Zet een pan op middelhoog vuur, giet de mangopuree erin en roer het kort door.

Voeg er de gecondenseerde melk met de kardemom aan toe en roer het goed door elkaar.

Het mengsel wordt nu een beetje kleverig, maar blijf roeren om aanbranden te voorkomen.

Draai het vuur uit als het mengsel een deegachtige dikte heeft bereikt en loslaat van de kant.

Schep het mangomengsel uit de pan en laat het afkoelen in een schone koude kom. E

Als het mengsel afgekoeld is neem je kleine beetjes uit de kom.

Rol er tussen je handpalmen kleine balletjes van en rol ze dan door de geraspte kokosnoot.

Herhaal dit tot de kom leeg is en alle laddoo klaar zijn.

Mango Laddoo / Mango Laddoo



Shopping list

125g mango puree

125g condensed Milk

a pinch of cardamom powder

desiccated coconut, to dust

How to make Mango Laddoo

Heat a pan, pour in the mango puree and stir until well combined.

Add the condensed milk and cardamom to the mango and stir well to combine.

The mixture will be a little goeey now, keep on stirring to avoid charring.

Once the mixture reaches a doughy consistency and comes together, switch off the heat.

Allow the mixture to cool a bit.

Once cooled pinch out a small ball and roll between palms, roll the laddoo in desiccated coconut.

Repeat this until all the laddoos are done.