

Barfi à la noix de coco |

Recette pour 12 tapas

Description

Un dessert très prisé en Inde, rapide, que vous pouvez trouver sous toutes formes de parfums et de formes.

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter de l'essence de rose dans la recette, si vous ne la trouvez pas suffisamment solide, vous pouvez ajouter un peu de farine de pois chiche.

Ingrédients

Barfi noix de coco

- 375 Gr Noix de coco râpée non sucrée
- 300 Ml Lait de coco
- 90 Ml Eau
- 60 Gr Beurre fondu
- 600 Gr Lait condensé
- 120 Gr Sucre
- 0.75 Cuil. à thé Cardamome
- 50 Gr Pistaches

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Préparation

Chemisez une plaque de cuisson de papier aluminium, aidez-vous du beurre pour coller le papier. Finalisez avec une dernière couche de beurre sur le papier aluminium.

Dans une grande poêle, à feu doux, mélangez la noix de coco râpée avec le lait de coco et l'eau, assurez-vous que la coco soit bien imbibée. Laissez le tout reposer 10 minutes.

Ajoutez le lait condensé, le sucre, la cardamome, et le beurre fondu, bien mélanger le tout.

Gardez un feu doux, mélangez continuellement jusqu'à que vous obteniez, un mélange sec et brillant. Cela devrait prendre environ 15 minutes.

Étalez ensuite le mélange sur le moule chemisé avec l'aluminium. Placez le tout au frigo, le mélange va durcir.

Idéalement 2 heures au frigo avant de le démouler puis de le couper. Finalisez avec la pistache concassée sur le dessus.

Bon appétit!