Coconut Burfi (Indisk kokoskonfekt)



Ingredienser

♥ 1 ss smør
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 400 g kokos
♥ 1 dl melk
♥ 0,5 ts kardemomme

Pynt:
♥ pistasjnøtter eller cashewnøtter

Fremgangsmåte

Finn frem en stor kjele eller dyp stekepanne. Smelt smøret i kjelen og tilsett deretter søtet, kondensert melk og sukker. Rør rundt og ha deretter i kokos, melk og kardemomme.

Varm opp blandingen mens du rører hele tiden så kokosen ikke blir brun. La blandingen småkoke i 4-5 minutter så du merker at blandingen blir fastere, men kokosen skal beholde sin lyse farge.

Ta kjelen av platen. Hvis du vil, kan du nå farge kokosmassen rosa med litt konditorfarge.

Ha kokosblandingen i en firkantet form (20 x 20 cm). Ha gjerne bakepapir i bunnen så det går lett å få konfekten ut av formen når den har stivnet. Det er ikke nødvendig med bakepapir hvis du bruker en silikonform, for da kan du bare vrenge

formen. Bruk en skarp kniv og skjær opp konfekten i firkanter.

Sett formen deretter i kjøleskapet til dagen etter. Den skal da ha blitt fast nok i konsistensen til at du kan dele opp firkanter, men likevel ha en bløt og myk konsistens når du biter i den.

Sett firkantene på et fat og pynt hver bit med en hel pistasjnøtt eller cashewnøtt.

Tips

♥ Jeg har her brukt vanlig, tørket kokos. Skulle du få tak i ferskrevet kokos i stedet, blir smaken enda bedre. Du kan da sløyfe melken fordi ferskrevet kokos er fuktigere enn tørket kokos.

♥ I denne oppskriften er det viktig at du bruker søtet, kondensert melk (og ikke Vikingmelk, som er usøtet kondensert melk) for å få riktig konsistens.

♥ Barfi oppbevares i en kakeboks i kjøleskapet. Ha matpapir mellom lagene så konfekten ikke kleber seg sammen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/coconut-burfi-indisk-kokoskonfekt