Mixed Nut Burfi (Indisk nøttekonfekt)



Ingredienser

♥ 1 ss smør
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 250 g kokos
♥ 100 g cashewnøtter (usaltet)
♥ 70 g pistasjnøtter (usaltet)
♥ 30 g mandelflak
♥ 0,5 ts kardemomme

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, grovt hakkede nøtter (spar litt til pynt) og kardemomme.

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

Ta kjelen av platen. Ha kokosblandingen i en firkantet form. Jeg brukte en folieform på ca 15 x 20 cm (se tips).

Dryss over nøttene du har holdt av til pynt.

Bruk en skarp kniv og skjær opp konfekten i firkanter eller snipper. Sett formen i kjøleskapet til dagen etter. Burfien skal da ha blitt fast nok i konsistensen til at du kan ta den ut av formen og dele opp firkanter, men likevel ha en bløt og myk

konsistens når du biter i den.

Tips

♥ 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. Søtet, kondensert melk fås kjøpt i flere merker og i de fleste, store matbutikkene.

♥ Jeg brukte her en folieform til engangsbruk, som blant annet fås kjøpt hos Nille og flere andre butikker. Hvis du i stedet bruker en ildfast form eller annen type liten form, kan det lønne seg å ha bakepapir i bunnen så det går lett å få konfekten ut av formen når den har stivnet.

♥ 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/mixed-nut-burfi-indisk-nottekonfekt