

Recette : Aam Peda – Délicieux Peda à la mangue

Aam Peda – Délicieux Peda à la mangue



- Régime alimentaire : Végétarien
- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- Pulpe de mangue (purée)
- lait en poudre
- lait concentré
- ghee
- poudre de cardamome (Elaichi)
- farine de maïs
- amandes effilées (Badam)

Instructions

Pour commencer à préparer la recette Aam Peda - Recette Mango Peda, préparez tous les ingrédients et ayez-les à portée de main. Préparez la pâte de fécule de maïs en mélangeant une cuillère à soupe de fécule de maïs dans une cuillère à soupe d'eau froide. Graissez une assiette avec du ghee et réservez. Dans un grand bol, mélangez le lait concentré et le lait en poudre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez 2 cuillères à soupe de ghee fondu. Mélangez à nouveau et réservez. Prenez la purée de mangue dans une casserole antiadhésive maintenue à feu moyen. Ajoutez la pâte de fécule de maïs préparée, le mélange de lait concentré dans la purée de mangue et mélangez bien. Laissez cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce que le mélange de mangue peda épaississe. Continuez à gratter le fond et les côtés de la casserole. Après environ 10 minutes, ajoutez la poudre de cardamome et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le mélange de mangue peda commence à quitter la casserole et forme une pâte. Une fois terminé, éteignez le feu. Retirez le Mango Peda sur une assiette graissée et laissez le mélange refroidir pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que vous puissiez manipuler le mélange de peda chaud. Après environ 5 minutes, graissez vos paumes avec du ghee et prenez une cuillère à soupe du mélange aam peda sur votre paume et formez une boule. Appuyez un peu dessus pour lui donner une forme de disque et placez-le sur une assiette. J'ai utilisé mon coupleur de pointe de glaçage pour appuyer légèrement sur ces pedhas afin de faire un dessin, mais vous pouvez ignorer cette étape si vous les aimez simples. Répétez l'opération pour tous les aam peda, puis vous pouvez simplement appuyer sur 1 ou 2 amandes fendues sur le dessus de chaque aam peda. Servez la recette Aam Peda - Recette Mango Peda comme une bouchée de dessert avec un thali indien de recette de Bajji aux légumes, Mirchi Ka Salan, Matar Paneer Kulcha, Tadka Raita à la coriandre douce et épicée et recette de Pulao aux petites pommes de terre.

Crédits : **The Cooking Lab**

