

## Coconut pudding

### कोकोनट पूडिंग

नारियल का पानी	250ml
कोकोनट मलाई	10gm
वेज जिलेटिन	2 tsp
चीनी	3/4 tsp

### कैसे बनाए

- 1) ताज़ा हरे कच्चे नारियल का पानी निकाल कर नारियल में जमी हुई मलाई निकाल लें
- 2) मीडियम आंच पर नारियल पानी डाल कर गरम कर लें, अब नारियल पानी में चीनी डाल कर, चीनी घुल जाने पर नारियल के मलाई के छोटे छोटे टुकड़े कर के डाल दें और 1-2 मिनट तक पकाए
- 3) अब वेज जिलेटिन को 60ml पानी में घोल कर गरम नारियल पानी में डाल कर मिला लें
- 4) अब एक बड़े कटोरी में डाल कर फ्रीज में रख दें
- 5) 10-12 मिनट में कोकोनट पूडिंग तैयार हो जाएगा