



Holi hapje: Burfi

Wat heb je nodig?

- 1 tl ghee
- 70 gr amandelen
- 70 gr cashewnoten
- 30 gr walnoten
- 30 gr pompoenzaden - zonnebloemzaden
- 30 gr pistachenoten
- 200 gr dadels (zonder pit)
- 2 tl rozijnen
- ½ tl kardemompoeder



Eerst roosteren we de noten. Warm de ghee op en rooster de amandelen, cashewnoten, walnoten, pompoenzaden en pistachenoten.



Mix de dadels (in een blender) tot een pasta.



Bak de rozijnen in ghee en voeg de dadelpasta toe.



Mix het tot een zachte pasta en voeg de noten en kardemompoeder toe.



Meng het goed door op laag vuur. En doe het daarna in een bakvorm.



Laat het afkoelen en snijd in rechthoekjes. Tadaa, je burfi is af!