



 knutselFeest



Holi hapje: Ladoo

Wat heb je nodig?

- 100 ml gecondenseerde melk
- 1 el ghee
- 170 gr kokosrasp
- 250 gr mango in blokjes



Mix de stukjes mango in de blender.



Eetlepel ghee in de pan en voeg de kokosrasp (130 gram) toe. Vijf minuutjes roosteren zodat de kokos lekker gaat ruiken. Wel blijven roeren!



Maak de gecondenseerde melk warm (in een andere pan).



Daarna mag de mango puree erbij. En mengen maar!



Meng de mango puree en de kokosrasp goed door elkaar voor ongeveer 5 minuten.



Als je het mengsel hebt laten afkoelen kun je er balletjes van rollen.



Dip ze in de kokosrasp en smakkelijk eten!

