



THE J.M. SMUCKER Co

Kalakand

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 20 mins 12 N/A

Ingredients

- 2 c. à soupe (30 mL) de farine tout usage Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à soupe (15 mL) de ghee, et un peu plus pour graisser le moule
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé ordinaire Carnation®

Lait évaporé

- 1 tasse(250 mL) de lait condensé sucré original Eagle Brand®

Lait condensé sucré

- 1 tasse(250 mL) de fromage ricotta
- 1/2 c. à thé (2.5 mL) de cardamome moulue
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe (30 mL) de pistaches ou d'amandes hachées, et un peu plus pour la garniture
- Facultatif: 3 brins de safran

Directions

Step 1:

Graisser légèrement un moule à pain ou un petit moule carré avec du ghee, ou le tapisser de papier parchemin. Mettre de côté.

Step 2:

Dans une casserole de taille moyenne, ajouter la farine tout usage et le lait évaporé ordinaire Carnation. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et qu'il ne reste aucun grumeau.

Step 3:

Ajouter le lait condensé sucré original Eagle Brand, le fromage ricotta, la cardamome, le sel et le safran (facultatif). Mélanger pour bien combiner le tout.

Step 4:

Faire cuire à feu moyen-doux, en remuant constamment, pendant 15 à 18 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et commence à se détacher des parois de la casserole. La texture du mélange devrait être lisse, épaisse et légèrement granuleuse.

Step 5:

Incorporer les pistaches ou les amandes hachées. Transférer immédiatement le mélange dans le moule préparé et lisser la surface avec le dos d'une cuillère ou d'une spatule.

Step 6:

Parsemer de noix supplémentaires, puis enfoncer celles-ci délicatement dans le mélange. Laisser refroidir légèrement, puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures, ou jusqu'à ce que le tout soit ferme.

Step 7:

Couper en forme de carrés ou de losanges, et servir froids ou à la température ambiante.

Conseil: Conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique pendant un maximum de 4 jours.

Images

