

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gulab Jamuns

LUOGO: *Asia / Pakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1 tazza di cacao
2 tazze di polvere di garofano
2 tazze d'acqua
1 ½ tazze di zucchero
4 germogli di cardamomo
qualche goccia d'acqua di rose
½ panetto di burro
1/8 di tazza di yogurt
latte
olio per la frittura

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il burro e versatelo in una ciotola. Aggiungete il cacao, la polvere di garofano e lo yogurt e miselate il tutto. Impastate bene aggiungendo il latte se necessario. Fate una palla omogenea, coprite e fate riposare per 30 minuti. Create dall'impasto 12-14 piccole palline.

Scaldate l'acqua, aggiungete lo zucchero e portate ad ebollizione, aggiungete i semi di cardamomo e fate sobbollire fino a che l'acqua si sia ridotta alla metà.

Scaldate l'olio fino a quando sia caldo e friggete le palline fino a doratura, quindi immergeteli nello sciroppo con lo zucchero fino a che si raddoppi di dimensioni (1 ora o tutta la notte). Serviteli caldi o freddi a piacere.