

Anjeer Halwa

Ingredients

200 grammes NESTLÉ® full cream sweetened condensed milk
10 grammes Nuts, almonds, blanched
250 grammes Figs, séchées, non cuites
3 teaspoons Butter, Clarified butter (ghee)
2 cups Lait, faible en gras, liquide, 1% de matière grasse laitière, avec ajout de solides de lait écrémé, vitamine A et vitamine D

Instructions

1. Soak fig bits in warm milk for an hour.
2. Grind milk and figs to a paste.
3. Heat ghee in a karahi or heavy bottomed pan. Add the condensed milk and fig paste, cook on medium heat, stirring constantly till it leaves the sides.

Nutrients

Les glucides	49.65
Énergie	279.53
Les graisses	7.26
Protéine	6.84

0 Minutes
6