Besan Burfi



Ingredientes

Agua: 125 miliitros
Cardamomo molido: 2 cdts
Hebras de azafrán: 4 Unidades
Mantequilla clarificada: 225 Gramos
Azúcar Granulado: 400 Gramos
Harina de garbanzo: 270 Gramos
Leche de coco: 125 miliitros

Decoración

Anacardos tostados picados: 30 Gramos
Láminas de coco tostado: 25 Gramos

Preparación de la Receta

- Engrasar y forrar un molde cuadrado con papel de hornear
- Cubrir también las paredes del molde.
- Derretir *mantequilla* clarificada en una sartén grande a fuego bajo y agregar la *harina* de garbanzos
- Revolver con una cuchara de madera durante unos 25 minutos hasta que la mezcla se vuelva del *color* de *crema* de cacahuetes. A medida que la mezcla se cocine, cambiará de una textura espesa y quebradiza a una fina y suave
- Añadir el *cardamomo* molido después de los primeros 15 minutos de la cocción y seguir removiendo.
- Si deseamos agregar *color*, echar las hebras de *azafrán* a la leche de coco y dejar reposar
- Una vez que la *harina* de *garbanzo* esté cocinada, retirar la sartén del fuego y añadir la leche de coco.
- En una *cacerola* mediana y a fuego alto, calentar el agua y el azúcar sin revolver hasta que alcance los 117ºC, un minuto después de que comience a *hervir*, y retirar del fuego.
- Verter lentamente el *almíbar* caliente sobre la mezcla de *harina* de *garbanzo* removiendo constantemente, hasta que consigamos una masa uniforme
- Verter la mezcla mientras está caliente en el molde y la extender bien
- Decorar con los anacardos picados y las láminas de coco tostado

- Dejar a enfriar a temperatura ambiente y luego llevar a la nevera durante al menos 2 horas antes de cortar en cuadrados pequeños.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besan-burfi