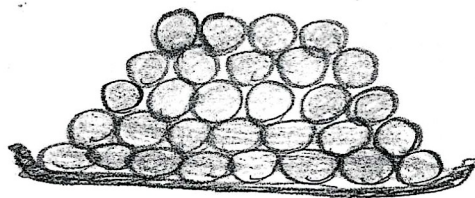


ΜΠΑΡΙΖΕΣ ΑΠΟ ΚΟΚΟΝΑΤ

Χώρα: Ινδία



Υλικά:

γλυκάδες κόκονατ

γάλα ζαχαρούχο

Εκτέλεση:

Παίρνουμε ένα βαθύ τηγάνι, βάζουμε μέσα της γλυκάδες από κόκονατ και το ζαχαρούχο γάλα και το βάζουμε σε χαμηλή φωτιά.

Ανακατεύουμε συνέχεια εφδι, ώστε να μην κολλήσει στον πάτο. Ψήνουμε μέχρι να γίνει ομοιογενή μάζα και μετά κατεβάζουμε από τη φωτιά. Αφού κρυώσει πάροουμε μικρές μπαριζές και της παστηνίζουμε με γλυκάδες κόκονατ.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ