

Ricette del Cassetto

Kaju Katli



Preparazione: 5 min

Cottura: 15 min

Porzioni: 14

Difficoltà: Media

Ingredienti

anacardi	1 tazza O 160 grammi
zucchero	½ tazza O 100 grammi O quanto basta
acqua	5 cucchiiai
ghee o olio di cocco (opzionale)	1 cucchiaino
petali di rosa tritati o acqua di rose O zafferano (opzionale)	1 cucchiaino O 8-9 fili

Procedimento

- Polverizzare gli anacardi in un macinacaffè o un macinino a secco.
- Gli anacardi dovrebbero essere in polvere e non diventare pastosi o oleosi.
- A fuoco basso, scaldare zucchero e acqua in una padella a fondo spesso o antiaderente o in un kadai.
- Nel frattempo, ungere un piatto o un vassoio e tenere pronta la carta da forno.
- Quando tutto lo zucchero si sarà sciolto nell'acqua, aggiungere la polvere di anacardi. Non è richiesta alcuna consistenza dello sciroppo di zucchero come un filo singolo o doppio. Lasciare semplicemente che lo zucchero si sciolga nell'acqua e poi procedere con il passo successivo.
- Mescolare e continuare a mescolare il composto di anacardi a fuoco basso.
- Il composto di anacardi inizierà ad addensarsi.
- Cuocere il composto di kaju per circa 7-9 minuti finché l'intero composto non inizia a compattarsi.

PREPARAZIONE DELLE KAJU KATLI:

- Togliere l'intero blocco del composto di kaju dalla padella e posizionarlo su una superficie di lavoro, in una ciotola o su un piatto.
- Aggiungere i petali di rosa e il ghee o l'olio al composto di anacardi.
- Quando il calore nel composto non è più eccessivo da maneggiare, impastare il composto di anacardi.
- Appiattire l'impasto di kaju katli e posizionarlo su carta da forno o su un piatto/thali o vassoio unto.
- Posizionare un foglio di carta da forno sopra e poi, usando un mattarello, stendere delicatamente l'impasto da tutti i lati fino a raggiungere uno spessore di 3-5 mm.
- Rimuovere la carta da forno e lasciare raffreddare l'impasto di kaju katli steso.
- Una volta completamente raffreddato, usando un coltello affilato, tagliare l'impasto di anacardi dando forme quadrate o a diamante.
- Rimuovere delicatamente le kaju katli con un coltello da burro.
- Servire le kaju katli immediatamente o conservarle in un contenitore ermetico.

Note della nonna: 1 tazza = 250 ml.

Ricetta originale da manoscritto — impararecongusto.it/ricette-del-cassetto