

# Curcuma asbl & YAH asbl

## LADDU

*Ce dessert très populaire en Inde est non seulement délicieux mais aussi facile à réaliser.*

250gr de farine de pois chiche tamisée  
200gr de ghee  
200gr de sucre glace ou sucre roux réduit en poudre  
50gr d'amandes concassées  
25gr de poudre de coco  
2càc de cannelle en poudre  
1/4càc d'asafoetida  
¼ à ½ càc de gingembre en poudre

**Dans un wok ou une grande poelle à fond épais, faire fondre le ghee et griller l'asafoetida.**

**Ajouter la farine de pois chiche tamisée. Mélanger avec une spatule plate pendant 25 à 30 min à feu doux. La farine doit devenir dorée.**

**Ajouter la noix de coco et les amandes et mélanger encore quelques minutes sur le feu.**

**Laisser un peu refroidir, ajouter cannelle et sucre. Bien mélanger.**

**Lorsque la pâte est à bonne température, former des boules et les laisser refroidir complètement.**

*COPYRIGHT:* curcuma asbl, Belgium.

website: [www.curcuma.be](http://www.curcuma.be) email: [info.curcuma@googlemail.com](mailto:info.curcuma@googlemail.com)