

## DOLCE INDIANO

### Ingredienti

- latte (1000ml)
- burro (100gr)
- zucchero (50gr)
- 10 carote
- cardamomo
- uvetta (100gr)
- cocco in scaglie (100gr)
- mandorle dolci pelate (200gr)

### Come si prepara

Cuocere le carote nel latte facendole bollire per un'ora.

Aggiungere 4 cardamomo, l'uva sultanina, lo zucchero, mescolare bene e cuocere ancora per 10 minuti.

Aggiungere le mandorle pelate e il cocco grattugiato e mescolare.

Infine aggiungere il burro e cuocere ancora per 10 minuti mescolando.

Versare il composto in uno stampo unico, o in stampini da porzione, e lasciar raffreddare

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 80

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	140 kcal 586 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

creme, cucina dal mondo, budini, dolci al cucchiaio, dolci etnici, india, dolce indiano, dolci esotici

