

# Coconut Burfi

## कोकोनट बर्फी

Preparation: 15 mins.

Cooking: 3½ mins.

Serves 4 Cal/Ser 272



### Ingredients

- 1½ cups coconut powder (desiccated coconut)
- ½ tin condensed milk (milkmaid)
- a few drops pink colour, optional
- a silver sheet (varak), optional

### सामग्री

- 1½ कप नारियल पाउडर
- ½ टिन कन्डेन्सड मिल्क (मिल्कमेड)
- गुलाबी रंग की कुछ बूँदे (ऐच्छिक)
- चांदी का वर्क (ऐच्छिक)

### Method

1. In a flat dish spread coconut powder and microwave for 2 minutes to dry roast the coconut.
2. Add milkmaid. Mix well.
3. To half part, add pink colour.
4. Spread the white part in a small square box to get ½" layer - Top with pink part.
5. Refrigerate for 1 hour and decorate with varak. Cut into square pieces. Store in the fridge.

### विधि

1. चपटी डिश में नारियल पाउडर फैलाएं। सूखा भूने के लिए 2 मिनट माइक्रोवेव करें।
2. मिल्कमेड डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
3. आधे भाग में गुलाबी रंग मिलाएँ।
4. एक छोटे चौकोर डिब्बे में सफेद भाग ½" मोटा फैलाएं। ऊपर गुलाबी भाग लगा दें।
5. 1 घंटे के लिए फ्रिज में रखें और चांदी के वर्क से सजाएं। चौकोर टुकड़े काटें। फ्रिज में रखें।