

# BARFI (thermomix)



## Ingrédients :

- 250 g de lait en poudre
- 50 g de crème
- 50 g de poudre d'amande
- 1/2 boîte de lait concentré sucré
- 125 g de poudre de coco
- un peu de colorant alimentaire de couleur vert
- un peu de poudre de cardamome
- pour le sirop :
- 150 ml d'eau
- 150 ml de sucre
- un peu d'extrait de vanille

## Préparation :

- pour le sirop :
- mettre le sucre et l'eau à bouillir dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce que le sirop soit réduit de moitié ( le sirop est prêt quand il colle entre les doigts)
- ajouter l'extrait de vanille
- mettre dans le bol, le lait en poudre et la crème
- puis mixer 30 secondes en sens inverse à vitesse 3,5
- ajouter la poudre d'amande puis mixer 30 secondes à vitesse 3,5
- mixer de nouveau jusqu'à obtenir un peu plus un aspect de poudre
- ajouter ensuite le sirop petit à petit par l'orifice du couvercle en mélangeant à vitesse 3 afin d'éviter les grumeaux
- attention: le mélange ne doit pas être trop collant
- étaler la préparation dans un moule
- mettre dans le bol, la poudre de coco et le lait concentré sucré
- puis mélanger 30 secondes à vitesse 3
- ajouter un peu de colorant alimentaire
- puis mélanger de nouveau 30 secondes à vitesse 3
- étaler cette préparation sur le barfi
- prédécouper les barfis en losange puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*