

PALLINE DOLCI DI CECI (Besan Laddu)

E' una ricetta semplice e forse anche molto conosciuta, ma si tratta di un dolcetto che "illumina" e dà calore con i primi freddi...

200 gr di farina di ceci

120 gr di ghee (o 160 di burro, per i vegani 120 gr di olio di girasole)

2 cucchiaini di farina di mandorle o di nocciole (oppure 1 e 1)

un bel pizzico di cardamomo in polvere

100 gr di zucchero a velo

(Se lo si preferisce, al posto delle mandorle si può usare il cocco, invece del cardamomo la cannella.)

Sciogliere il burro (o riscaldare il ghee o l'olio) in padella, versare la farina di ceci e mescolare per 15 minuti circa, fino a sentire un leggero odore di tostato. Continuando a mescolare aggiungere la farina di mandorle e il cardamomo.

Togliere dal fuoco e con attenzione aggiungere lo zucchero mescolando per evitare grumi.

Lasciar intiepidire poi formare con le mani inumidite delle palline grandi quanto una noce, metterle nei pirottini di carta.

Lasciarle in frigo per qualche minuto poi offrirle con un caldo sorriso...