



# Coconut Squares for Diwali



## Ingredients

$\frac{3}{4}$  cup of sweetened condensed milk

1 and  $\frac{3}{4}$  cups of icing sugar

A little extra icing sugar for dusting

1 and  $\frac{1}{2}$  cups of desiccated coconut

Pink edible food coloring

## Equipment

Wooden spoon

Bowl

Sieve

Cutting board and knife

Rolling pin

## Method

1. In the bowl, mix the condensed milk and icing sugar together. The mixture will start to get very stiff but keep on going until it is completely combined.
2. Add in the coconut to the mixture. Use your hands to really blend the mixture together.
3. Split the mix into two equal halves. Put one half to one side and keep one half in the bowl.
4. Add two drops of pink food coloring to the half of the mixture in the bowl and mix together. Use the wooden spoon or put on some plastic gloves if you are mixing with your hands.
5. Put a little icing sugar in the sieve and dust your cutting board. This stops the mixture sticking.
6. First roll out the half of the mixture without the food coloring into a smooth rectangle. Put this to one side and repeat with the pink half.
7. Place the half of the mixture without the food coloring on top of the pink half. Roll the two mixtures together until you have a rectangle of two-tone coconut ice about 1 and  $\frac{1}{4}$  inches thick.
8. Leave the mixture uncovered for at least 3 hours to set. If you have time, leave the mixture overnight.
9. Once set, cut the rectangle into bite-sized squares.



# दिवाली - नारियल की बर्फी



## सामग्री

¾ कप गाढ़ा मीठा दूध

1 ¾ कप बारीक पीसी चीनी

थोड़ी सी बारीक चीनी अलग से सजावट के लिए

1 ½ डेढ़ कप पिसा हुआ बारीक नारियल  
गुलाबी रंग (खाने वाला)

## बर्तन

लकड़ी का चमचा

कटोरा

छलनी

चाकू और काटने का बोर्ड

बेलन

## बनाने का तरीका

1. कटोरे में, गाढ़ा-मीठा दूध मिला लें। तब तक इसे मिलाएं जब तक यह काफी गाढ़ा और एकसार न हो जाए।
2. अब इसमें नारियल मिलाएं और अपने हाथ का प्रयोग करते हुए इसे अच्छे से गूंथ लें।
3. अब इसे दो भागों में विभाजित कर लें और दोनों को अलग-अलग बर्तन में रख लें।
4. अब इनमें से एक में गुलाबी रंग की दो बूंद डाल दें और अपने हाथ या लकड़ी का चमचा इस्तेमाल करते हुए अच्छे से मिला दें।
5. अब छलनी में थोड़ी सी बारीक पीसी चीनी लें और काटने वाले बोर्ड पर डाल दें. इस से घोल इस पर चिपकेगा नहीं।
6. अब बिना रंग करे हुए घोल को बोर्ड पर रख कर बेलन से चपटा कर लें और चौकोर आकर दें दें। अब यही प्रक्रिया रंग वाले घोल के साथ भी अपनाएं।
7. अब दोनों को एक दूसरे के ऊपर रख दें और बेलन चलाकर डेढ़ इंच के लगभग कर दें।
8. अब इस को लगभग ३ घंटे के लिए छोड़ दें ताकि ये जम जाए। अगर हो सके तो रात भर के लिए भी छोड़ सकते हैं।
9. एक बार जमने पर इसे चौकोर आकर में काट लें।