

# **KARANJI DE LA INDIA**

## **(taller dimecres 7 de febrer)**

per servir dijous 8 de febrer

QUI SOM: Berta M, Pol B, Pau R, Isabela, Iu, Ainoha, Lia

Farcit de les empanades:

coco, cardamomo , canyella i sucre

400 gr de sucre

600 gr de coco rallat

40 vaines de cardamomo

canyella

### **ELABORACIÓ**

Obrim les closques de cardamomo i guardem les boletes

Bullim una mica d'aigua mb sucre i canyella fins que es desfaci el sucre

Afegim el coco i remenem

un cop refredat hi posem els cardamomos

Muntem les empanades

les fregim 45 segons

**LES GUARDEM PER SERVIR EL DIA SEGUENT**