



Boodschappenlijst

Gulab jamun (Indiase siroopballetjes)

Voor 4 porties

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 150 gr volle melkpoeder | <input type="checkbox"/> 300 ml water |
| <input type="checkbox"/> 50 gr bloem | <input type="checkbox"/> 4 kardemompeulen, geplet |
| <input type="checkbox"/> 0,5 kl bakpoeder | <input type="checkbox"/> 1 kl rozenwater |
| <input type="checkbox"/> 2 el gesmolten boter | <input type="checkbox"/> 1 kl citroensap |
| <input type="checkbox"/> 60 ml melk (eventueel iets meer) | <input type="checkbox"/> Plantaardige olie of ghee om te frituren |
| <input type="checkbox"/> 300 gr suiker | <input type="checkbox"/> Een handvol pistachenoten, fijngehakt (voor de garnering) |