



Gâteau Mawa (gâteau au lait parfumé à la cardamome)

Pour 8 à 10 personnes

Pour le Mawa:

1 litre (4 tasses) de lait entier

Pour le gâteau:

1/2 tasse (125 g) de beurre non salé, à température ambiante

3/4 tasse (180 ml) de Mawa émietté

1 1/4 tasse (250 g) de sucre en poudre

3 gros oeufs

5 à 6 gousses de cardamome en poudre, (environ 1-1/2 c à thé (7,5 ml) cardamome en poudre)

2 tasses (300 g) de farine à gâteau

1 c. à thé (5 ml) (5 g) de poudre à pâte (levure chimique)

1/4 c. à thé (2,5 ml) de sel

1/2 tasse (125 ml) de lait

Noix de cajou (ou amandes blanchies) pour décorer (18 à 20)

Faites d'abord le «Mawa».

Verser le lait dans une casserole à fond épais, ne pas prendre une casserole anti-adhérente.

Porter le lait à ébullition, en remuant régulièrement, pour s'assurer que ça ne colle pas au fond.

Baissez le feu à moyen et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le lait se réduit à environ un quart de son volume initial. Cela devrait prendre environ une heure à une heure et demie.

La chose importante au cours de ce processus est de regarder le lait et remuer fréquemment pour s'assurer qu'il ne colle pas sur les côtés ou au fond de la casserole et brûler. Le danger augmente au fur et à mesure que le lait réduit et s'épaissit.

Une fois que le lait a réduit d'environ d' 1/4 de la quantité, baisser le feu à doux et laisser cuire un peu plus longtemps. Remuer régulièrement, jusqu'à ce que les solides du lait (Mawa) prennent une apparence grumeleuse.

Il ne devrait y avoir aucun liquide visible dans la casserole, mais le Mawa doit être humide et ne

pas coller aux parois de la casserole.

Retirer la casserole du feu et verser le Mawa dans un bol et laisser refroidir complètement. Ensuite, couvrez et réfrigérez pendant un jour ou deux (pas plus) jusqu'à ce que vous soyez prêts à faire le gâteau. Il va durcir au réfrigérateur et pour l'utiliser, il faut qu'il soit à température pièce.

Vous devriez obtenir environ 3/4 à 1 tasse (180 à 250 ml) de Mawa,

Préchauffer votre four à 350 F (180 C). Graisser un moule à charnière de 9 po (23 cm) et réserver.

Battre le beurre, le Mawa émietté et le sucre dans un bol assez grand, en utilisant le batteur électrique, à vitesse élevée, jusqu'à ce que la préparation soit douce et moelleuse.

Ajouter les oeufs, un à la fois, et battre à vitesse moyenne jusqu'à bien incorporé. Ajouter la vanille et le lait et battre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Tamiser la farine à gâteau, la poudre à pâte, la cardamome et le sel sur la pâte et battre à vitesse moyenne et bien mélanger.

Si vous ne trouvez pas de farine à gâteau, ajouter 2 cuillères à soupe de fécule de maïs dans le fond de votre tasse à mesurer (250 ml), puis la remplir avec de la farine ordinaire.

Verser la pâte dans le moule préparé et lisser la pâte sur le dessus avec une spatule.

Déposer les noix de cajou (ou amandes blanchies) sur le dessus de la pâte au hasard. Ne les enfoncer pas dans la pâte. Un gâteau Mawa a toujours un aspect fini rustique.

Enfourner le gâteau pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le gâteau soit brun doré et qu'une brochette insérée au centre ressorte propre.

Ne pas trop cuire le gâteau au risque de le dessécher.

Si le gâteau brunit trop vite, couvrez-le de papier d'aluminium pour le reste de la cuisson.

Retirer du four et laisser refroidir pendant 10 min dans le moule avant de le démouler. Le laisser refroidir complètement avant de le déguster.



Bolinhas de coco Biscuits à la noix de coco et à la cardamome:

Pour environ 4 douzaines de biscuits

2 tasses (500 ml) de noix de coco râpée fraîche
1 1/2 tasses (250 g) de semoule (semouline)
1 1/4 tasses (250 g) de sucre
Une pincée de sel
2 cuillères à soupe (30 g) de ghee (beurre clarifié) ou de beurre non salé fondu
2 gros œufs
De 8 à 10 gousses de cardamome en poudre (environ 1-1/2 cuillère à café)

Râper la noix de coco au robot culinaire (plus facile) ou à la râpe. Mesurer la quantité voulue et réserver.

Faire griller la semoule dans une poêle à sec, jusqu'à ce qu'elle dégage un arôme et qu'elle soit sur le point de changer de couleur.

Ne pas laisser brunir. Transférer la semoule dans un bol et réserver

Dans la même poêle, verser l'eau et ajouter le sucre. Placez-la sur feu moyen et continuer à remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout complètement.

Une fois que le sucre est dissous, continuez à remuer la solution et laisser cuire pendant environ 2 minutes.

Éteindre le feu. Le mélange de sucre devrait juste commencer à former un sirop, mais il doit être encore liquide. Ne pas faire cuire jusqu'à ce qu'il forme un sirop épais.

Ajouter la semoule rôtie et bien mélanger. Ajoutez ensuite la noix de coco, le sel et le ghee (ou de beurre fondu) et bien mélanger.

Remettez la casserole sur la cuisinière, à feu moyen et remuer le mélange de noix de coco jusqu'à ce qu'il soit très chaud et forme facilement une masse épaisse.

Cela devrait prendre environ 2 à 3 minutes.

Retirer la casserole du feu et laisser le mélange à température ambiante.

Transférer la préparation dans un bol ou un récipient, couvrir et réfrigérer pendant au moins 8 heures, idéalement pendant la nuit.

Pour les biscuits vraiment moelleux, il est conseillé de les préparer la veille pour les faire le lendemain.

Le lendemain, sortie la pâte du réfrigérateur et laissez-le revenir à la température ambiante. Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Battre légèrement les jaunes avec une fourchette pour les briser et les ajouter à la pâte. Ajoutez également la cardamome en poudre et bien mélanger avec une cuillère en bois.

Fouetter les blancs d'oeufs à la main jusqu'à consistance mousseuse et ajouter à la pâte. Mélangez bien jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé.

Vous aurez une pâte légèrement humide et collante. Réfrigérer cette pâte pendant environ une demi-heure, pour qu'elle raffermisse un peu.

Préchauffer votre four à 350 F (180 C). Chemiser des plaques de biscuits de papier parchemin.

Prélever de la pâte avec une cuillère et façonnez-la en boulette, de la grosseur d'une grosse noix.

Déposer les boulettes de pâte sur les plaques à biscuits préparées, en laissant un espace de 2 po (5 cm) entre elles) et les aplatir légèrement.

À l'aide d'un couteau, faire des décorations en formant un quadrillé (3 lignes parallèles dans un sens, et 3 dans l'autre).

Enfourner pour 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient d'un brun doré.

Laisser refroidir pendant 5 minutes sur les plaques avant de transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Conserver les biscuits dans des contenants hermétiques



Biscuits Masala (biscuits indiens salés et épicés)

Donne environ 2 douzaines de biscuits

1 3/4 tasses (270 g) de farine

2 cuillères à table (30 ml) de poudre d'amandes ou de farine de riz brun

1 cuillerée à thé (5 ml) de levure chimique

1/4 cuillère à thé (1,2 ml) de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel (ou selon votre goût)

1/2 tasse (125 g) de beurre froid, coupé en petits morceaux
3 piments verts, épépinés et hachés
3/4 po (20 mm) morceau de gingembre finement râpé
1 1/2 cuillères à thé (7,5 ml) de poivre entier, écrasés grossièrement
1 1/2 cuillères à thé (7,5 ml) de graines de cumin, grillées et broyées grossièrement
1 cuillère à table (15 ml) de sucre
1 1/2 cuillères à thé (7,5 ml) de feuilles de curry hachées finement
1 cuillère à table (15 ml) de coriandre fraîche hachée finement
3 à 4 cuillères à table (45 ml à 60 ml) de yogourt froid
1 1/2 cuillères à thé (7,5 ml) de graines de sésame noir
Un peu d'huile pour badigeonner le dessus des biscuits

Dans le bol du robot culinaire, muni de la lame, combiner la farine, la poudre d'amande, le sel, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude et ajouter les morceaux de beurre froid. Mélanger jusqu'à ce que le mélange ait la texture d'une chapelure.

Ajouter le piment vert haché, le gingembre finement râpé, le poivre concassé et le cumin, le sucre, les feuilles de curry hachées et les feuilles de coriandre. Pulser 2 fois pour bien mélanger.

Ajouter le yogourt, 3 cuillères, dans un premier temps et pulser de nouveau. Ajouter la dernière cuillère que si la pâte ne s'est pas formée.

Ne pas trop pétrir. La pâte doit être juste assez humide pour que vous puissiez la former en boule entre vos mains.

Aplatir en un disque et couvrir la pâte d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Vous pouvez également laisser toute la nuit (jusqu'à environ 24 heures) et de travailler sur le lendemain.

Saupoudrer légèrement votre plan de travail de farine et étaler la pâte sur 1/8 po (3 mm) d'épaisseur (pas plus).

Saupoudrer de graines de sésame uniformément sur la pâte et utiliser votre rouleau à pâtisserie, très légèrement pour le faire pénétrer dans la pâte.

Découper les biscuits avec des emporte-pièces de votre choix.
Les badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau.

Enfourner pour 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient d'un brun doré. Laisser refroidir pendant 5 minutes sur les plaques avant de transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

