



खोए की गुजिया

सामग्री: खोया/मावा 500 ग्राम, शगरफ्री नैचुरा डाइट शूगर 6 बड़ा चम्मच, नारियल बूरा 3 छोटा चम्मच, काजू (छिलकारहित और छोटे टुकड़ों में) 15 पीस, बादाम (छिलकारहित और छोटे टुकड़ों में) 15 पीस, किशमिश 20 पीस, छोटी इलायची या जायफल पाउडर एक चौथाई छोटा चम्मच।

बाहरी कवरिंग के लिए: मैदा 4 कप, नमक आधा छोटा चम्मच, ची 5 बड़ा चम्मच, गुजिया का सांचा (मोल्ड)

विधि: ओवन को 180 डिग्री पर पहले से गर्म करें। खोया को मसलें और धीमी आंच पर भारी तले के पैन में गुलाबी होने तक भूँ। आंच से उतारें और

टंडा होने दें। खोया में भरावन की सभी सामग्रियां डालें और अलग रखें। कवरिंग बनाने के लिये मैदे में नमक और ची मिलाकर अच्छी तरह मिलायें। पर्याप्त मात्रा में पानी डालकर गूंध लें। एक गीले कपड़े से इसे ढंके और 15 मिनट के लिये अलग रख दें। गूंधे हुये मैदे की छोटी-छोटी लोइयां बना लें और इसे बेलकर चार इंच की परिधि की पूड़ियां बना लें। गुजिया के सांचे में चिकनाई लगाकर पूड़ी को इस पर बिछायें और इसमें एक तरफ भरावन का मिश्रण रखें। पूड़ी के किनारे पर थोड़ा सा पानी लगाकर गोला करें और सांचे को बंद कर दें। किनारों को दबायें और बाहर निकले मैदे को हटा लें। गुजिया बनाकर नम कपड़े पर रखें। गुजिया को बेकिंग ट्रे में रखकर 20-25 मिनट तक बेक करें और उसके बाद सर्व करें।