

## नीरा गुड़ केक



### सामग्रियाँ :

आटा/मैदा	450 ग्राम
मक्खन/वनस्पति तेल	250 ग्राम
नीरा गुड़ पाउडर/सिरप	250 ग्राम
बेकिंग पाउडर	3 टी चम्मच
अंडा	6
वैनिला एसेंस	1 टी चम्मच

### बनाने की विधि :

आटा और बेकिंग पाउडर को मिलाकर गूँथें। इसमें मक्खन और अंडे की जरूरी मिलाकर फिरसे गूँथें। फिर इसमें गुड़ पाउडर या सिरप मिलाएँ। अंडे का सफेद भाग भी फेंटकर वैनिला एसेंस के साथ मिलाएँ। तैयार किए गए मिश्रण को केक पैन में डालकर पहले से 180 डिग्री में गरम अवन में 25-30 मिनट तक बेक करें।

## नारियल गुड़ बर्फी



### सामग्रियाँ :

कसा नारियल	1 कप
पिसा हुआ गुड़	आधा कप
इलायची पाउडर	आधा छोटा चम्मच
घी	थोड़ा सा

### बनाने की विधि :

नॉन स्टिक कड़ाही गरम करें। नारियल और पिसा हुआ गुड़ मिलाकर इसमें डालें। गुड़ पिघलकर नारियल के साथ मिलने पर इलायची पाउडर डालें। लगातार चलाते रहें। मिश्रण कड़ाही से निकलते वक्त आँच से हटाकर भी लगाकर चिकना किया प्लेट पर डाल दें। ठंडा होने के बाद पसंदीदा आकार में काट लें। थोड़ा ठंडा होने के बाद हाथों से गोल भी बना सकता है।

## खील के लड्डू



### सामग्रियाँ :

गुड़ सिरप	1 कप
खील	4 कप
इलायची चूर्ण	1/4 छोटा चम्मच
घी में भूने नारियल के टुकड़े	1 छोटा चम्मच
तिल	1 छोटा चम्मच
भूना दाल	1 छोटा चम्मच

### बनाने की विधि :

एक कप गुड़ सिरप कढ़ाई में डालें और थोड़ा गाढ़ा होने तक उबालें और उसमें भूने नारियल के टुकड़े, इलायची चूर्ण, तिल और दाल मिलाकर चलाएँ। चलाते समय ही खील मिलाएँ। ये सारे कार्य एक के बाद एक करके बहुत जल्दी से करें। सभी सामग्री ठीक से मिल जाने पर हाथों से दबा-दबाकर गोल आकार के लड्डू बना लें। उसके पहले हाथों पर थोड़ा सा चावल का आटा लगा दें ताकि हाथों पर छिपक न जाएँ।

## नीरा गुड़ कुकीज



### सामग्रियाँ :

मैदा	200 ग्राम
मक्खन/वन.तेल	130 ग्राम
पिसा हुआ गुड़	200 ग्राम
कसा नारियल	75 ग्राम
बेकिंग पाउडर	2 छोटा चम्मच
वैनिला एसेंस	1 छोटा चम्मच
पोटेशियम मेटाबैसल्फेट	1/4 छोटा चम्मच
नमक	चुटकी भर

### बनाने की विधि :

कसा नारियल को ओवन में आधा घंटा गरम करके मिक्सर में पीस लें (बाजार में उपलब्ध डेसिकेटेड नारियल पाउडर का इस्तेमाल भी कर सकते हैं। मैदा, बेकिंग पाउडर, पोटेशियम मेटाबैसल्फेट, नमक आदि एकसाथ अच्छी तरह मिलाएँ। एक कटोरे में मक्खन पिघल लें। इसमें वैनिला एसेंस मिलाकर अच्छी तरह मिलाएँ। इस मिश्रण में नारियल पाउडर, नीरा गुड़ पाउडर आदि फेंटकर मिलाएँ। इसे हाथों से रोल बनाकर एक सेंटीमीटर के टुकड़ों में काट लें। इन्हें घी लगाकर चिकना किया ट्रे में रखकर ओवन को 180 डिग्री सें. पर गरम करके हलका ब्राउन रंग होने तक 15-20 मिनट तक बेक करें। ठंडा होने के बाद पैक कर लें।

## नीरा फ्रूट जैम



### सामग्रियाँ :

नीरा शहद	1 कि.ग्रा.
सिट्रिक एसिड	0.02 प्रतिशत
पेक्टिन	0.5 प्रतिशत
मिक्सड फ्रूट पल्प	500 ग्रा.
अदरक रस	0.1 प्रतिशत
फुड कलर	15 मिली

### बनाने की विधि :

नीरा शहद में सिट्रिक एसिड, पेक्टिन आदि मिलाकर 80 सेंटीग्रेड पर गरम करें। इसमें मिक्सड फ्रूट पल्प डालकर जैम की तरह गाढ़ा बनने तक चलाते रहें। अदरक रस, फुड कलर आदि मिलाकर अच्छी तरह फिर चलाकर आंच बंद कर दें। गरम रहते ही काँच के बोटलों में डालकर ठंडा होने दें।

## नीरा कैंडी



### सामग्रियाँ :

नीरा सिरप	100 ग्राम
दूध पाउडर	100 ग्राम
मक्खन	10 ग्राम
पिसा हुआ काजू	25 ग्राम
वैनिला एसेंस	1 टी चम्मच

### बनाने की विधि :

नीरा सिरप को थोड़ा गाढ़ा होने तक उबालें। इसमें दूध पाउडर और मक्खन अच्छी तरह मिलाएँ। इस मिश्रण में काजू और एसेंस मिलाएँ। आँच धीमी करके अच्छी तरह गाढ़ा होने तक हिलाएँ। स्टाव से हटाकर ट्रे में डालें। अच्छी तरह जमने पर मनचाहे आकार में काट लें। बटर पेपर और ग्लास पेपर में लपेटें।