Diwali Peda Recipe

**Ingredients:**

* Sweet Condensed Milk- 1 can (4oz)
* Milk Powder- 3 Cups
* Ghee or clarified Butter- 1\4 Cup
* Saffron- 2-3 Strands
* Luke Warm Water- 3 tbsp
* Luke Warm Milk- 3 tbsp
* Food Color- a few drops (Colors of your choice)

**Steps:**

* Soak the saffron in luke warm water for 5 minutes
* Mix the sweet condensed milk, milk powder and the soaked saffron with water in a microwave safe bowl.
* Mix well and microwave for 1 minute.
* Now add the ghee and milk and mix well.
* Microwave for 3 minutes and stir it after every minute.
* Stir for more than 1.5 minutes
* Let it cool down for about 20 minutes
* Now make balls out of the cooked mixture and make it into your desired shape.

Diwali Peda Recipe (Espanol)

**Ingredientes:**

**•** Leche dulce condensada: 1 lata (4 oz)

• Leche en polvo: 3 tazas

• Ghee o mantequilla clarificada - 1 \ 4 taza

• Azafrán - 2-3 hebras

• Agua tibia Luke: 3 cucharadas

• Leche tibia Luke - 3 cucharadas

• Colorante para alimentos: unas gotas (colores de su elección)

**Pasos:**

**•** Remojar el azafrán en agua tibia durante 5 minutos.

• Mezcle la leche condensada dulce, la leche en polvo y el azafrán remojado con agua en un recipiente apto para microondas.

• Mezcle bien y cocine en el microondas durante 1 minuto.

• Ahora agregue el ghee y la leche y mezcle bien.

• Microondas durante 3 minutos y revuelva después de cada minuto.

• Revuelva durante más de 1,5 minutos.

• Déjelo enfriar durante unos 20 minutos.

• Ahora haga bolas con la mezcla cocida y déle la forma deseada.