ಸೀಬೆಹಣ್ಣಿನ ಕ್ಯಾಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೀಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳು

ನಾಲ್ಕು ಟೀ ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ

ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಕೆನೆಭರಿತ ಹಾಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೀಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳು, ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು ಎಲ್ಲಾ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಕಪ್‌ಗೆ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಸ್ಟಿಕ್ ನೊಂದಿಗೆ ಹಾಕಿ ಆರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜರ್ ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ ನಂತರ ಸವಿಯಲು ನೀಡಿ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕ್ಯಾಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳು

ನಾಲ್ಕು ಟೀ ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ

ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಕೆನೆಭರಿತ ಹಾಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಕಪ್ ಗೆ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಸ್ಟಿಕ್ ನೊಂದಿಗೆ ಹಾಕಿ ಹತ್ತು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜರ್ ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ ನಂತರ ಘಂ ಎನ್ನುವ ಹಲಸಿನ ಪರಿಮಳದೊಂದಿಗೆ ತಣ್ಣಗೆ ಸವಿಯಿರಿ.

ಸಪೋಟ ಕ್ಯಾಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಹೆಚ್ಚಿದ ಸಪೋಟ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳು

ನಾಲ್ಕು ಟೀ ಚಮಚ ಜೋನಿ ಬೆಲ್ಲ

ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು ಕೆನೆಭರಿತ ಹಾಲು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಪೋಟ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳು, ಜೋನಿ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಹಾಲು ಇವು ಮೂರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಮಾಡಿ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಕಪ್‌ಗೆ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಸ್ಟಿಕ್ ನೊಂದಿಗೆ ಹಾಕಿ ಎಂಟು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜರ್ ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ ನಂತರ ಸವಿಯಿರಿ. ಕಬ್ಬಿಣದ ಅಂಶ ಜಾಸ್ತಿ ಇರುವ ಈ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತುಂಬಾ ಒಳ್ಳೆಯದು.