

પ્રસાદમાં ધરાવો ગણેશજીને પ્રિય મોદક

દરેક શુભકાર્યમાં પ્રથમ પૂજાતાં ગણેશજીનો ઉત્સવ ઉમંગભરે ઉજવાઈ રહ્યો છે. ગણપતિદાદાને પ્રિય મોદક તમે પણ પ્રસાદ તરીકે ધરાવશો જ. અત્યાર સુધી તમે ચુરમાના, મોતીચૂર, રવા વગેરેના લાડુ તો બનાવ્યા હશે તો આ વખતે બનાવો કંઈક અલગ જ મોદક...



Chana Dal Modak

Ingredients:

1 Cup Chana Dal
3/4 Cup Water
1+1/4 Cup Powder Sugar
1 tbsp Soaked Saffron with Water
Pinch Kesar Color
2-3 Drops Lemon Juice
1 tsp Cardamom Powder
1 tbsp Chopped Almonds
1 tbsp Chopped Pista
1/8 Cup - Ghee
Garnish - Pista Flakes

Method:

> Take Chana Dal, Wash and Soak for 5-6 hours. Strain and grind it without water.
> Make hand wet and make tikkies and fry light golden in oil or ghee. Make pieces and let cool completely.

Chasni:

Take a kadhai. Add water, powder sugar. Let dissolve sugar and then add soaked saffron with water, add pinch kesar Colour. Mix and let it boil little. No need of any string only looks like honey.

> Grind tikkies coarsely in Mixie.

> In chasni add grinded coarsely powder. Mix properly. Add cardamom powder, chopped almonds, chopped pista. Close the lid and cook for 10 min. Mix again and close the lid and cook for 10 min. Mix Properly. Add Ghee and mix properly, it should be cook properly and let cool completely.

> Take a modak mould and add pista flakes and put above mixture. Make modaks.

ગ્રેનોલા મોદક

સામગ્રી

1/2 કપ ઓટ્સ
3 ટેબલસ્પૂન અળસી
3 ટેબલસ્પૂન બદામના ટુકડા
2 ટેબલસ્પૂન સનફલાવર સીડ્સ
3 ટેબલસ્પૂન કોળાનાં બી
1 કપ મ્યુસલી
2 ટીસ્પૂન મધ
3 ટેબલસ્પૂન બ્રાઉન શુગર
2 ટેબલસ્પૂન માખણ
1/2 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ

રીત

> એક પેનમાં ઓટ્સ, અળસી, બદામ, સનફલાવર સીડ્સ, કોળાનાં બી કોરાં જ 5-7 મિનિટ શેકો. ગેસ પરથી ઉતારી તેમાં મ્યુસલી મિક્સ કરો.
> એક પેનમાં માખણ ગરમ કરી તેમાં મધ, બ્રાઉન શુગર અને વેનિલા નાખી 3-5 મિનિટ થવા દો. સતત હલાવતાં રહો. આ મિશ્રણને શેકેલી સામગ્રીમાં નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
> મિશ્રણને મોદક મોલ્ડમાં મૂકી દબાવી મોદક વાળો.
> મોદક કાઢી એરટાઈટ કન્ટેનરમાં ભરી દો.



સામગ્રી

મોદક બેગ માટે

1/2 કપ ફ્રેશ ડાયરેસ્ટીવ બિસ્કિટ
1/2 કપ છીણેલું સૂકું કોપરું

મોદક માટે

2-3 ટેબલસ્પૂન બીટનો રસ
1/4 કપ છીણેલું સૂકું કોપરું
1/2 ટીન મિલ્કમેડ
સ્ટ્રોંગ માટે
2-4 ટેબલસ્પૂન સમારેલી વ્હાઈટ ચોકલેટ

ગાર્નિશીંગ માટે

છીણેલું કોપરું

રેડ વેલ્વેટ મોદક

રીત

> એક બાઉલમાં ડાયરેસ્ટીવ બિસ્કિટનો (મૂકો અને છીણેલું) કોપરું બરાબર મિક્સ કરી મોદક બેગ તૈયાર કરો.
> એક બાઉલમાં મોદક બેગ, બીટનો રસ, છીણેલું કોપરું અને મિલ્ક મેડ મિક્સ કરો.
> મોદક મોલ્ડ લઈ તેમાં આ મિશ્રણ ભરો. વચ્ચે જગ્યા કરી તેમાં વ્હાઈટ ચોકલેટના નાના નાના ટુકડા ભરી કવર કરી દો. આખુણુથી વધારાનું મિશ્રણ કાઢી લો. મોલ્ડને બરાબર દબાવો.
> મોદકને મોલ્ડમાંથી કાઢી છીણેલા કોપરાથી ગાર્નિશ કરી ગણપતિબાપાને પ્રસાદમાં ધરાવો.

ચોકલેટ ટ્રફલ મોદક



સામગ્રી

ચોકલેટ ટ્રફલ માટે

100 ગ્રામ ડાર્ક કમ્પાઉન્ડ ચોકલેટ
50 ગ્રામ વ્હાઈટ ચોકલેટ
2 ટેબલસ્પૂન ફેશ ક્રીમ
2 ટેબલસ્પૂન સમારેલી, શેકેલી ડ્રાયફ્રૂટ્સ

મોદક માટે

1 કપ મિલ્ક પાઉડર

1/2 કપ દૂધ

1 ટેબલસ્પૂન ઘી

2 ટેબલસ્પૂન ફેશ ક્રીમ

1/3 કપ દળેલી ખાંડ

1/2 ટીસ્પૂન વેનિલા એસેન્સ

2 ટેબલસ્પૂન ચોકો ચિપ્સ

રીત

> ડાર્ક ચોકલેટ અને વ્હાઈટ ચોકલેટ સમારો. એક બાઉલમાં ચોકલેટ મિક્સ કરી ડબલ બોઈલરમાં અથવા માર્બકોવેવમાં ચોકલેટ પીગાળો. તેમાં ફેશ ક્રીમ અને સમારેલી ડ્રાયફ્રૂટ્સ નાખી બરાબર મિક્સ કરી 5-10 મિનિટ ફ્રીઝરમાં અથવા 15-20 મિનિટ ફ્રીઝમાં ટ્રફલ સેટ કરવા મૂકો.
> એક પેનમાં મિલ્ક પાઉડર અને દૂધ મિક્સ કરો. ગઢા ન બાજે તે ધ્યાન રાખો. તેમાં ઘી નાખી ગેસ પર ધીમા તાપે 2-3 મિનિટ થવા દો.
> ત્યાર બાદ તેમાં ફેશ ક્રીમ નાખી બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં વેનિલા એસેન્સ નાખી 2-3 મિનિટ થવા દો. તેમાં દળેલી ખાંડ નાખી મિક્સ કરો. મિશ્રણ પેનમાંથી છૂટું પડે તથા ચોંટે નહિ અને નરમ લોટ જેવું થાય ત્યાં સુધી થવા દો. એક ડિશમાં ઘી લગાડી તેમાં મિશ્રણ કાઢી ઠંડું થવા દો.
> ચોકલેટ ટ્રફલને ફ્રીઝમાંથી કાઢી એના નાના નાના બોલ્સ વાળો.
> મોદકના મિશ્રણને સાધારણ મસળી તેમાં ચોકલેટ ચિપ્સ નાખી મિક્સ કરો.
> મોદક મોલ્ડને ઘી લગાડી ગ્રીસ કરો. તેમાં એક-બે ચોકલેટ ચિપ્સ મૂકી મોદકનું મિશ્રણ મૂકી બરાબર દબાવી દો. મોલ્ડ બંધ કરી વધારાનું મિશ્રણ કાઢી લો.
> મોલ્ડની નીચેથી ટ્રફલનો બોલ મૂકી ઉપર ફરી મિશ્રણ લગાડી મોલ્ડમાંથી હળવેથી મોદક કાઢી લો.