

# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

## गेहूं के आटे का लड्डू बनाने की विधि How to make laddu from wheat Flour

गेहूं के आटे का लड्डू एक स्वादिष्ट मिठाई है जो हर मौसम में खाई जा सकती है। आप इसे किसी को भी सर्व कर सकते हैं। हर किसी के द्वारा पसंद की जाती है। तो पेश है गेहूं के आटे का स्वादिष्ट लड्डू बनाने की विधि



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

## सामग्री

- आटा : 3 से 4 कटोरी
- चीनी: 250 ग्राम
- घी : 300 से 500 ग्राम तक
- काजू: 1 कटोरी बारिक पीसा हुआ
- बदाम : 1 कटोरी बारिश पीसा हुआ
- किशमिश : आधा कटोरी



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

बनाने की विधि

- सबसे पहले आटे को हम गोल्डन ब्राउन होने तक भून लेंगे



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun



- अब इसके बाद घी को गर्म कर लेना है
- चीनी को बारीक पीस लें

# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- अब एक बड़ा बर्तन लेकर उसमें आटा पिसा हुआ चीनी काजू बादाम किसमिस यह सब मिक्स कर ले और इसमें घी डालें और इसे बहुत अच्छे से मसल कर अच्छे से मिक्स कर ले



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- अब अपने हाथ से थोड़ा थोड़ा मिक्सचर उठाकर गोल गोल लड्डू बनाएं



तो लीजिए बन गया आपका स्वादिष्ट आटे का लड्डू

---

# SHOBHA TIWARI

---

Make cooking fun

अगर आपको यह रेसिपी पसंद आई तो इसे लाइक करें शेयर करें और कमेंट करें