Ricetta: **Beijinho**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il beijinho (bacino in portoghese) è una variante del più famoso Brigadeiro , in questa preparazione insieme al latte condensato e al burro, invece di cacao in polvere si usa la farina grattugiata di noce di cocco, così da avere dei deliziosi cioccolatini al sapore di cocco. Io ho usato una lattina di latte condensato per prepararli entrambe e poter accontentare la mia voglia di cioccolato e quella di mio marito per i dolci al cocco e sono stati graditi anche da ospiti inaspettati :) Se non volete comprare dei cioccolatini industriali o se non avete il tempo per preparare voi stessi i baci perugina per San Valentino, potete preparare al volo questi dolcetti al mou e servirli stasera per il dopo cena. Con la ricetta dei beijinho vi auguro un dolcissimo San Valentino...baci baci anzi beijinhos beijinhos :*

Ingredienti per 14 cioccolatini:
200 ml di latte condensato
2 cucchiai di farina di cocco
1 cucchiaio di burro
chiodi di garofano
cocco grattugiato

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 10 min
Tempo totale: 40 min
Procedimento per preparare i Beijinho

In una casseruola mescolate 200 ml di latte condensato, 2 cucchiai di farina di cocco e un cucchiaio di burroamalgamare bene gli ingredienti mescolando con un cucchiaio di legno e cuocete a fuoco lento per 10 minuti mescolando finché il composto diventi denso e si stacchi dalla casseruola.

Togliere dal fuoco e trasferire il composto in una ciotola imburrata e lasciarlo raffreddare.

Una volta raffreddato, con l?aiuto delle mani formare delle palline e rotolarle nel cocco grattugiato o nello zucchero semolato.

Man mano che i beijinos saranno pronti,metterli nei pirottini di carta. Guarnire ogni con un chiodo di garofano , disporli su un piatto da portata e il gioco è fatto

Ed ecco qui un piatto misto di Brigadeiros e Beijinhos, fatti fuori in un pomeriggio ;)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO