

Ricetta: **Brigadeiro**

Author: WWW.MISYA.INFO

I brigadeiro sono i popolari dolcetti brasiliani a base di latte condensato e cacao che non mancano mai durante le feste dei bambini, la ricetta nacque negli anni '40 e questi cioccolatini vennero chiamati così in onore al ?Brigadeiro ? Eduardo Gomes, famoso uomo politico e militare brasiliano. La ricetta di questi dolcetti brasiliani e' facilissima e puo' tornare utile sia a San Valentino per preparare voi stesse i cioccolattini da regalare al vostro amato che a carnevale se dovete organizzare una festa ai vostri bambini, vi assicuro che andranno letteralmente a ruba . La ricetta dei brigadeiro potete trovarla anche sul numero di marzo di "la prova del cuoco magazine" con il quale collaboro da qualche mese pubblicando le mie ricette. Buon freddo lunedì a chi passa di qui

Ingredienti per 14 cioccolatini:

200 ml di latte condensato  
1 cucchiaio di cacao amaro  
1 cucchiaio di burro  
codette di cioccolato

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare i Brigadeiro

In una casseruola dal fondo spesso mescolate 200 ml di latte condensato, un cucchiaio di cacao e un cucchiaio di burro. Far cuocere a fuoco lento mescolando con un cucchiaio di legno per 10 minuti circa o finché il composto addensandosi non si staccherà dalle pareti della casseruola.

Spegnere quindi la fiamma e trasferire il composto in una ciotola imburrata e lasciarlo raffreddare.

Una volta freddato, riprendere il composto e con le mani imburrate, formare delle palline del diametro di 3 cm e fatele rotolare nelle codette di cioccolato.

Man mano che formate le palline, metterle in pirottini di carta. Disporre i brigadeiro su un piatto da portata e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO