

Ricetta: **Brigadeiro**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 14 cioccolatini

Tempo di cottura : 10 min

Tempo di preparazione : 30 min



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 è facilissima e può tornare utile sia a San Valentino per preparare voi stesse i cioccolatini 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

Procedimento

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 imburata e lasciarlo raffreddare.

Una volta freddato, riprendere il composto e con le mani imburate, formare delle palline del diametro di 3 cm e farle 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 © 2016 WWW.MISYA.INFO