



Braziliaanse brigadeiros

Zachte chocoladetruffels van gecondenseerde melk en cacao, gerold in chocoladehagelslag. Op elk Braziliaans feestje onmisbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	6	Dessert

Ingrediënten

400 g gecondenseerde melk (1 blik)
4 el cacaopoeder
1 el ongezouten boter, plus extra om handen en bord in te vetten
1 snufje zout
chocoladehagelslag, naar behoefte

Bereidingswijze

- 1.** Doe de gecondenseerde melk, het cacaopoeder, de boter en het zout in een steelpan met dikke bodem.
- 2.** Verwarm op middelhoog vuur en roer voortdurend met een hittebestendige spatel, zodat de massa niet aanbrandt.
- 3.** Kook 10 tot 12 minuten, tot de massa dik is en als een geheel van de bodem en de wanden loslaat.
- 4.** Giet de massa op een licht ingevet plat bord en strijk glad.
- 5.** Laat volledig afkoelen op kamertemperatuur, minstens 30 minuten.
- 6.** Vet je handen licht in met boter en vorm kleine balletjes van ongeveer 15 g.
- 7.** Rol elk balletje door de chocoladehagelslag tot ze rondom bedekt zijn en leg ze in een papieren vormpje.
- 8.** Bewaar de brigadeiros afgedekt in de koelkast tot gebruik.

Tip

Laat de massa lang genoeg koken: ze is klaar als je met de spatel een lijn over de bodem trekt en die enkele seconden zichtbaar blijft. Te zachte massa geeft balletjes die niet hun vorm bewaren.

Lekker met

Een kopje sterke espresso of Braziliaanse cafézinho als tegenwicht voor de zoetheid.

Dranktip

Serveer met een glas koude melk of een kopje sterke zwarte koffie.