

Brigadeiros



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Lait concentré sucré en boîte 1 kg NESTLE	0067182
0.05	Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY	0015383
0.025	Beurre	~
0.1	Vermicelles saveur chocolat en sachet 1 kg SAINTE LUCIE	0291628

Étapes de préparation

- 1 Faire fondre le beurre à feu très doux. Ajouter le lait concentré et le cacao en poudre. Bien mélanger pour délayer le cacao et éviter les grumeaux.
- 2 Laisser cuire à feu doux 10 minutes minimum en mélangeant, pour le faire épaissir. Retirer du feu lorsque le mélange se décolle facilement des parois de la casserole.
- 3 Réserver au frais au moins 1 heure pour faire durcir cette pâte au cacao.
- 4 Rouler ensuite des boules de 2 cm de diamètre avec des mains graissées avec une noisette de beurre. Réserver les boules au frais pour les maintenir assez fermes.
- 5 Enfin les rouler dans les vermicelles au chocolat pour en faciliter la manipulation. Servir bien frais ces sortes de truffles au chocolat brésiliennes au goût proche du carambar.