
Brigadeiros

Brigadeiros sind ein typisches brasilianisches Konfekt, ohne das in Brasilien kaum ein Kindergeburtstag gefeiert wird.

Zutaten

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (z.B. „Milchmädchen“)

3 bis 4 EL Kakao- oder Schokoladenpulver

1 EL Butter

Schokostreusel

Papierförmchen

Zubereitung

Kondensmilch, Kakao- oder Schokoladenpulver und Butter in einem Topf gründlich verrühren und die Masse unter rühren erwärmen, bis sie eine cremig feste Konsistenz erreicht hat. Wenn man mit dem Löffel einmal durch den Topf zieht, muss man kurz den Boden des Topfes erkennen können.

Falls die Masse immer noch zu weich ist, den Vorgang (Erhitzen und Verrühren) noch einmal wiederholen.

Die Masse auf einem Teller abkühlen lassen und dann mit den Händen kleine Kugeln formen. Diese rundum in Schokoladenstreusel wälzen und in die Papierförmchen legen.