Brigadeiros

Ingredienser



400 g sukret kondensert melk (se tips)
1 ss smør
4 ss kakao

Pynt:
sjokoladekrymmel (se tips)
konfektformer

Fremgangsmåte

Ha smør, kondensert melk og kakao i en tykkbunnet kjele. Varm opp og småkok under stadig omrøring til du får en sjokolademasse som er tykkere i konsistensen (du skal kunne se bunnen av kjelen når du rører). Dette tar ca 5-8 min.

Avkjøl massen i kjelen og la den gjerne stå kjølig over natten.

Dagen etter lar du sjokolademassen stå i romtemperatur til den er myk nok til å formes. Ta ut små biter av sjokolademassen med en liten teskje og rull bitene forsiktig mellom hendene til kuler (dette blir litt klissete). Rull hver kule i sjokoladestrøssel til de er godt dekket. Sett kulene i konfektformer.

Oppbevar "Brigadeiros" i kjøleskapet til de skal spises.

Tips

Går du tom for strøssel, kan du også rulle kulene i litt Oboy- eller kakaopulver.

"Brigadeiros" smaker best rett fra kjøleskapet. De blir fort myke og klissete i romtemperatur, så sett dem frem rett før servering.

Husk at det er forskjell på sukret kondensmelk og vikingmelk, selv om begge deler kjøpes på hermetikkboks. Søtet, kondensert melk er søtere, brunere og mye tykkere i konsistensen enn vikingmelk. Du får kjøpt begge deler for eksempel hos ICA Maxi. 1 boks tilsvarer ca 400 g. Se for eksempel etter "Tørsleffs Kondenserad Mjølk - sockrad".

Vil du lage "Spooned Brigadeiros" og helle i kopp, kan du la sjokolademassen koke littegrann mindre.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/brigadeiros