



Henri du Vinage

Rezept Brigadeiro

Brigadeiros sind kleine Schokoladenkugeln. Dürfen bei keinem Kindergeburtstag fehlen.

Zutaten

2 Dosen gesüßte Kondensmilch (z.B. »Milchmädchen« von Nestlé)

2 Esslöffel Kakaopulver, stark konzentriert

1 Esslöffel Butter

200 g Schokoladenstreusel

Zubereitung

Milchmädchen, Butter und Schokolade in einem Topf bei mittlerer Hitze ständig rühren, bis man den Topfboden sieht. Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen und die Masse abkühlen lassen. In den mit Butter eingefetteten Handflächen kleine Kügelchen formen. Die Schokostreusel auf einen Teller geben und die Brigadeiros darin rollen.

Bom Apetite!