

# Brigadeiro

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 15 Stück

170	ml	Kondensmilch 10% Fett - gezuckert
2	Essl.	Kakaopulver
2	Teel.	Butter
		Schokoladestreusel

## Anleitung:

Kondensmilch, Kakaopulver und Butter in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen. Die Masse einmal aufkochen lassen und so lange weiter rühren, bis sie eingedickt ist. Abkühlen lassen. Die Hände mit Butter oder Öl einreiben und aus der Masse kleine Kugeln formen.

Diese in Schokostreusel wälzen und in Pralinenmanschetten setzen. Brigadeiro kühl aufbewahren.

243 kcal / 100g 33 kcal / Stück 13 g / Stück

30 min Zubereitung

60 min Ruhezeit

fett 7 %