

# Brigadeiros

Kategorien: Konfekt, Land, Brasilien

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Gezuckerte Kondensmilch (z.b. Milchmädchen)
30	Gramm	Butter
20	Gramm	Kakaopulver
100	Gramm	Schokostreusel

## Anleitung:

Die Kondensmilch in einen kleinen Kochtopf geben, Butter und Kakao zufügen. Auf kleiner Temperatur die Kondensmilch unter ständigem Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Nach ca. 15-20 Min. wird die Creme dicklich, so daß sich im Topf eine "Straße" ziehen läßt, d.h., daß man den Topfboden einen Moment sehen kann, bevor die Creme wieder zurückläuft. Die Creme auf einen Teller geben und völlig erkalten lassen. Dabei wird die Creme fest. Mit ganz leicht eingefetteten Händen werden nun kleine Brigadeiros (Schokoladenkugeln) geformt. In Schokoladenstreuseln wälzen und bis zum Verzehr kühl stellen.

Anmerkung: Da bei mir die Schokostreusel nicht so richtig halten wollten, habe ich sie mir Kakaopulver bestreut.