

RecetaKA

BRIGADEIROS

Ingredientes para 8 personas 150gr. chocolate negro / 395gr leche condensada / 20gr. Mantequilla. **Para la cobertura:** cacao puro / coco rallado / chispitas de chocolate / frutos secos picados



Elaboración:

1. Picar el chocolate
2. **Elaborando los brigadeiros:** Echar en una olla de tamaño adecuado el chocolate y la leche condensada.
3. Calentar a fuego medio y remover continuamente hasta obtener una pasta homogénea.
4. Agregar la mantequilla y seguir removiendo hasta que esta se integre completamente.
5. Seguir removiendo hasta que la pasta espese y se desprenda del fondo al inclinar la olla.
6. Pasar a un plato llano y cubrir con film hasta que enfríe completamente.
7. **Montando los brigadeiros:** con las manos ligeramente untadas con mantequilla formar bolas de un peso entre 7g y 10g.
8. Echarlas en un bol con cualquiera de las coberturas escogidas.
9. Rebozar bien y colocar sobre papeles o sobre una fuente.

