

Brigadeiro de Colher

Toplam 17 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Brigadeiro de colher, yoğunlaştırılmış süt ve kakaoyu tencerede koyulaştırarak yapışkanlaşan sıcak-soğuk arasında sevilen Brezilya tatlılarındandır.

Malzemeler

- 1 kutu Yoğunlaştırılmış süt
- 3 yemek kaşığı Kakao
- 15 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Krema

Yapılışı

- Yoğunlaştırılmış süt, kakao ve tereyağı tencereye alın.
- Karışımı 10 dakika pişirin, kaşığı taramak için vamağelsin.
- Ocaktan alıncak 15 dakika karışımı sıcaklığı düşün diye kaselere hemen dökmeyin.
- Tatlını yumuşak halini küçük kaselere paylaşırken üstü kalın kabuk bağlamasını.
- Üstüne çikolata serpip 20 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Karışımı orta ateşte sürekli çevirmek taban tutmasını ve topaklanmayı önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde 11 ya da soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt