

Brigadeiro

Toplam 72 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

8 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 1/10

Brezilya doğum günü masalarında popüler olan çikolata lokması yoğun süt ve kakao ile parlak bir kıvam alır.

Malzemeler

- 400 gr Yoğunlaştırılmış süt
- 3 yemek kaşığı Kakao
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 100 gr Çikolata parçacığı

Yapılış

- Yoğunlaştırılmış süt, kakao ve tereyağı kalın tabanlı tencereye alın.
- Karışım orta ısıda 12 dakika pişirin, spatula izi tabanda birkaç saniye kalsın.
- Harç yüzeyini streçleyip 45 dakika soğutun, yuvarlarken ele yapışmasın diye oda sıcaklığında düşürün.
- Ellerinizi yağlayıp cevizden küçük toplar yuvarlayın karışım avuca yapışmasın.
- Topları çikolata parçacığıyla bulayın kağıt kapsüllere alın.

PÜF NOKTASI

Karışım tencere tabanından ayrılmaktan alınıp soğuyunca kolay yuvarlanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çikolata parçacığıyla bulayın küçük kağıt kapsüllerde servis edin.

Alerjenler

Süt