



Braziliaanse brigadeiros

Zachte chocoladetruffels van gecondenseerde melk en cacao, gerold in chocoladehagelslag. Op elk Braziliaans feestje onmisbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	6	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 1 blik gecondenseerde melk (400 g)
- 4 eetlepels cacao poeder
- 1 eetlepel boter
- 1 snufje zout
- chocoladehagelslag om te rollen

Bereidingswijze

1. Doe de gecondenseerde melk, cacaopoeder, boter en zout in een steelpan.
2. Verwarm op middelhoog vuur en roer voortdurend met een spatel, ongeveer 10 tot 12 minuten, tot de massa dik wordt en van de bodem loskomt.
3. Giet uit op een ingevet bord en laat volledig afkoelen, minstens 30 minuten.
4. Vet je handen licht in met boter en rol kleine balletjes van de massa.
5. Rol elk balletje door de chocoladehagel en leg in een papieren vormpje. Bewaar koel.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)