



## Braziliaanse brigadeiros

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 15'           | 12'      | 6       | Dessert   |

### Ingrediënten

400 g gecondenseerde melk (1 blik)  
4 el cacaopoeder  
1 el ongezouten boter, plus extra om handen en bord in te vetten  
1 snufje zout  
chocoladehagelslag, naar behoefte

### Bereidingswijze

- 1.** Doe de gecondenseerde melk, het cacaopoeder, de boter en het zout in een steelpan met dikke bodem.
- 2.** Verwarm op middelhoog vuur en roer voortdurend met een hittebestendige spatel, zodat de massa niet aanbrandt.
- 3.** Kook 10 tot 12 minuten, tot de massa dik is en als een geheel van de bodem en de wanden loslaat.
- 4.** Giet de massa op een licht ingevet plat bord en strijk glad.
- 5.** Laat volledig afkoelen op kamertemperatuur, minstens 30 minuten.
- 6.** Vet je handen licht in met boter en vorm kleine balletjes van ongeveer 15 g.
- 7.** Rol elk balletje door de chocoladehagelslag tot ze rondom bedekt zijn en leg ze in een papieren vormpje.
- 8.** Bewaar de brigadeiros afgedekt in de koelkast tot gebruik.

#### **Tip**

Laat de massa lang genoeg koken: ze is klaar als je met de spatel een lijn over de bodem trekt en die enkele seconden zichtbaar blijft. Te zachte massa geeft balletjes die niet hun vorm bewaren.

#### **Lekker met**

Een kopje sterke espresso of Braziliaanse cafézinho als tegenwicht voor de zoetheid.

#### **Dranktip**

Serveer met een glas koude melk of een kopje sterke zwarte koffie.