Brigadeiro
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Dose gezuckerte Kondensmilch, 3-4 Esslöffel Kakaopulver, 1 Esslöffel Butter, 100 gr Schokostreusel.

Die Vorbereitungen:

Für diese brasilianische Kleinigkeit brauchen Sie unbedingt eine Mikrowelle. Die Brigadeiros werden in dem südamerikanischen Land zu Kindergeburtstagen genascht, und sind über eine Austauschschülerin zu mir nach Deutschland gekommen.

Die Zubereitung:

Die Kondensmilch mit Kakao und Butter zusammenrühren und in ein mikrowellengeeignetes Gefäß tun. Die flüssige Masse für 2 Minuten in die Mikrowelle, danach umrühren und für weitere 3 Minuten in die Mikrowelle, so dass es aufkocht. Nun die schon deutlich festere Masse noch einmal rühren und zu kleinen Kugeln formen. Die kleinen Schokokugeln dann in Schokostreuseln hin und her wenden. Fertig ist der kleine Schokokick!