

BRIGADEIROS

Questi dolcini irresistibili arrivano dal Brasile. Sono ideali per chi, con poco tempo a disposizione, vuole organizzare una merenda gustosa per bambini



INGREDIENTI:

30 g cacao amaro Emilia
400 g. Latte condensato
Granella di nocciola



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15 min



Porzioni
6

- 1 Mettere sul fuoco basso una casseruola dai bordi alti, inserire il latte condensato e il cacao. Mescolare bene per ottenere un impasto omogeneo. Quando l'impasto si staccherà naturalmente dal fondo è pronto.

CONSIGLIO

Questa golosissima ricetta brasiliana può essere preparata anche a freddo, avendo cura di amalgamare con forza il cacao al latte condensato.

- 2 Versare il composto su un foglio di carta forno, ungersi le dita e preparare delle palline della misura dei pirottini che le conterranno.



- 3** Distribuire su un piano la graniglia di nocciola e quindi rotolarvi sopra le palline. I brigaderos potranno essere ricoperti anche da cacao o graniglia di pistacchi. Mettere i brigadeiros nei loro pirottini e servire freddi.