

BRIGADEIROS (TRUFFES AU CHOCOLAT BRÉSILIENNES)

Ingrédients :

- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré
- 5 ½ c. à thé de beurre non salé
- 6 c. à soupe (81 g) de mélange en poudre de chocolat chaud (style Nesquick)
- Enrobage au choix : vermicelles de chocolat, noix hachées comme pacanes, pistaches, arachides, amandes; poudre de cacao etc...
- Un peu de beurre

Préparation :

- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen doux.
- Ajouter le lait concentré sucré et la poudre de chocolat. Mélanger vivement et sans arrêt durant 5-10 minutes. Si de petites bulles commencent à se former, baisser le feu légèrement, et poursuivre la cuisson en continuant à brasser. La préparation peut brûler très facilement et rapidement, surveiller constamment. Le mélange est prêt lorsqu'il est épais, homogène et que vous arrivez à voir le fond de la casserole lorsque vous remuez. Retirer aussitôt la casserole du feu. Laisser refroidir. Vous pouvez réfrigérer pour accélérer le processus.
- Disposer les garnitures choisis dans de petits bols.
- Beurrer les mains et prélever à l'aide d'une cuillère une noisette du mélange et façonner des boules avec les paumes de la main. Disposer les boules dans la garniture choisie et les rouler pour les enrober.
- Disposer sur une plaque parcheminée et réfrigérer jusqu'à ce que ce soit bien ferme.
- Ranger dans un contenant fermant hermétiquement.

Note : j'ai fait 4 enrobages différents de noix grillés : pacanes, arachides, pistaches et amandes.

Rendement : j'ai fait assez petit et obtenu 39 brigadeiros

Source : d'après une recette de « the Blind Taste »

<http://www.theblindtaste.com/fr/brigadeiros-do-brasil/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 14 avril 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/04/brigadeiros-truffes-au-chocolat.html>