

Brigadeiros tradicional (Truffes au chocolat)

Recette pour 24 truffes

Description

Ces desserts brésiliens goûteux et addictifs sont fondants à l'intérieur et croquants à l'extérieur.

L'astuce du chef

Pour des brigadeiros à la noix de coco, appelés "beijinho", utilisez de la noix de coco rapée au lieu de la poudre de chocolat. De même pour les pépites de chocolat, remplacez les par la noix de coco rapée.

Ingrédients

Truffe

- 400 Ml Lait condensé
- 3 Cuil. à soupe Cacao en poudre
- 1 Cuil. à soupe Beurre

Enrobage

- 100 Gr Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Brigadeiros

Dans une petite casserole, versez le lait concentré sucré, la poudre de chocolat et le beurre. Faites cuire à feu doux en mélangeant avec une spatule en bois, jusqu'à ce que le fond de la casserole commence à coller. C'est un détail important: quand vous inclinez la casserole, le brigadeiro "glisse" sans coller au fond.

Arrêtez le feu et versez le mélange dans une assiette creuse légèrement beurrée.

Laissez refroidir. Versez un peu d'huile sur vos mains et formez des petites boules de brigadeiros, en prenant du mélange obtenu avec une petite cuillère.

Enrobage

Hachez très finement le chocolat noir et roulez-y les truffes.

Bon appétit!