



Confiseries, friandises, chocolats

Brigadeiro - truffes brésiliennes au chocolat



30 min **20 min** **10 min** **0** **253**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les truffes

395 g **Lait concentré sucré, entier**
130 g **Vermicelle(s) de chocolat**
3 c. à soupe **Cacao en poudre**
1 c. à soupe **Beurre**

Étape 1

Préparation des truffes

- 1 Passer un peu de beurre dans un plat creux et le réserver.
- 2 Mettre le lait concentré, le cacao et le beurre dans une casserole de taille moyenne.
- 3 Mélanger bien le tout et faire chauffer à feu vif sans arrêter de mélanger.
- 4 Lorsque l'ébullition commence, baisser le feu et continuer à mélanger.
- 5 Faire cuire pendant environ 3 minutes : il faut mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne la consistance d'une crème pâtissière.
- 6 Si ce n'est pas le cas au bout des 3 minutes continuer la cuisson.
- 7 Tourner légèrement la casserole pour vérifier la consistance de la crème. Elle doit se détacher facilement du fond de la casserole.
- 8 Verser la pâte de brigadeiro dans le plat creux beurré et laisser refroidir.
- 9 Quand la pâte est froide, passer un peu de beurre dans

les mains, prendre un peu de pâte et faire des petites boules.

- 10 Mettre le vermicelle de chocolat dans un autre plat creux, poser les boules et bien les enrober de vermicelles.

Étape 2

Dressage

- 1 Placer les boules dans les moules en papier et servir.