



Brigadeiros

Sastojci:

- 1 konzerva zaslađenog kondenziranog mlijeka (395 ml)
- 4 žlice kakao praha (može i čokolade u prahu ovisi o vašem ukusu)
- 2 žlice maslaca
- čokoladne mrvice

Postupak:

1. Kondenzirano mlijeko, kakao i maslac stavite na srednje jaku vatru te odmah od početka miješajte energično drvenom kuhačom. Smjesa vrlo lako zagori tako da stvarno morate prestati i brzo miješati!
2. Smjesu kuhajte nekih 5 minuta pazeći da ne zagori dok ne dobijete teksturu između karamela i pudinga odnosno dok se ne krenu stvarati mjehurići i masa se krene odvajati od posude.
3. Istresite masu na putrom namašćeni pleh i pustite da se ohladi, a potom radite kuglice koje ćete uvaljati u čokoladne mrvice po želji.