



RECETTE Brigadeiros

Une quinzaine de bouchées



Préparation

1. Chauffer à feu doux le lait concentré, le beurre et le chocolat en poudre tout en mélangeant avec le fouet jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu.
2. Mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce que le fond de la casserole commence à coller et que la préparation "glisse" dans la casserole sans coller au fond.
3. Verser le mélange dans un bol et laisser refroidir à température ambiante.
4. Graisser vos mains avec du beurre, former des boules et rouler les dans des vermicelles en chocolat.

Bonne dégustation 🍫

Ingrédients



300g de lait concentré
sucré



3 càs de chocolat
en poudre



3 càs de
beurre



100g de vermicelles de
chocolat