



# Brigadeiro

## Zutaten für 20 Stück

Kondensmilch   gezuckert	300 g
Butter	18 g
Kakaopulver	35 g
<hr/>	
Schokoladenstreusel	ca. 100 g



Menge:	20 Stück
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Woche

## Zubereitung:

**1.** Gib die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Butter in eine Pfanne und erhitze die Mischung. Sobald die Butter geschmolzen ist und sich in der Kondensmilch aufgelöst hat, kannst Du das Kakaopulver dazugeben.

Rühre das Kakaopulver gut ein und koche die Masse so lange unter stetigem Rühren ab, bis sie dicker und zäher wird. Das dauert so ca. 2 bis 3 Minuten. Rühre wirklich die ganze Zeit, da Dir die Kondensmilch sonst anbrennt.

**2.** Fülle die dickflüssige Masse in einen Teller und verstreiche sie mit einem Gummischaber. Decke sie direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab und lasse sie für ca. 30 Minuten im Kühlschrank auskühlen.

**3.** Wir empfehlen Dir für diesen Schritt Handschuhe anzuziehen.

Hole die abgekühlte Brigadeiromasse aus dem Kühlschrank und stich mit zwei Teelöffeln ca. 15 g schwere "Stücke" aus der Masse. Forme sie zwischen Deinen Händen zu einer runden Kugel. Solltest Du keine Handschuhe haben, musst Du Deine Hände mit etwas Öl einstreichen, da es sonst zu klebrig ist.

Gib die fertige Kugel in eine Schüssel mit den Schokoladenstreuseln und wälze sie darin oder bedecke sie mit den Streuseln, bis der Konfekt komplett mit ihnen ummantelt ist.

Die fertigen Brigadeiros kannst Du dann in Pralinenkapseln absetzen und genießen!