

Bomboane Brigadeiro



Bomboane Brigadeiro: sau cum stiu brazilienii sa transforme o reteta simpla in ceva absolut delicios!! ☐

La multi ani, dragii mei!!!!!! Voiam initial sa va intampin cu o **salata festiva** de iarna dar, cum probabil ati intuit deja, am cedat si v-am adus o reteta dulce pentru a va indulci privirile in acest inceput de nou an: Bomboane Brigadeiro, cu lapte condensat!

Am visat multi ani la gustul acestor mici si faimoase delicatese ☐, dar cum nu aveam lapte condensat au ramas pana acum pe lista mea, nesfarsita, cu bunatati. Sunt extrem de bune!!! Printre cele mai bune **bomboane de ciocolata** pe care le-am mancat!

Ingrediente:

Compozitie bomboane:

- 250 g lapte condensat indulcit
- o lingura mare unt
- 3 linguri pline cu cacao

In plus:

- unt
- 100 g ciocolata cu lapte sau cu alune, maruntita

Sfat: Daca nu gasiti lapte condensat, incercati aceasta reteta:

Lapte condensat facut in casa

Mod de preparare:

Amestecati toate ingredientele, la bain-marie sau la foc mic...foooarte mic ☐ , timp de cca. 10 minute, sau pana cand compozitia se ingroasa indeajuns (cand incepe sa se vada fundul vasului e gata).

Amestecati energic in tot timpul acesta, mai ales catre sfarsit, pentru ca compozitia sa nu se arda.

Ungeti o tava cu unt; turnati compozitia si lasati sa se raceasca complet.

Pentru a forma bomboanele, se ung mainile cu unt si se formeaza bilute.

Se dau prin ciocolata maruntita si se aseaza in hartiute speciale pentru bomboane.

Le puteti pastra undeva la rece sau la frigider. Nu va sperati daca vedeti ca se inmoaie dupa ce stau mai mult la temperatura camerei! Puneti-le inapoi la frigider si isi revin ☐



Laura Sava