



## Colazione e merenda Brigadeiros



### Ingredienti

30 g Cacao amaro Emilia

400 g Latte condensato

QB Granella di nocciola

### Preparazione

- 1** Mettere sul fuoco basso una casseruola dai bordi alti, inserire il latte condensato e il cacao. Mescolare bene per ottenere un impasto omogeneo. Quando l'impasto si staccherà naturalmente dal fondo è pronto.
- 2** Versare il composto su un foglio di carta forno, ungersi le dita e preparare delle palline della misura dei pirottini che le conterranno.
- 3** Distribuire su un piano la graniglia di nocciola e quindi rotolarvi sopra le palline. I brigadeiros potranno essere ricoperti anche da cacao o graniglia di pistacchi. Mettere i brigadeiros nei loro pirottini e servire freddi.

## Consiglio

Questa golosissima ricetta brasiliana può essere preparata anche a freddo, avendo cura di amalgamare con forza il cacao al latte condensato.