

Braziliaanse Carnaval's Brigadeiros / Brazilian Carnival Bigadeiros



Boodschappenlijstje

1 blikje gezoete gecondenseerde melk (+/- 400 g)
4 eetlepels cacaopoeder
een snufje zout
45 gram boter
een paar druppels vanille-extract
diverse sprinkeltjes en hagelslag

Zo maak je Braziliaanse Carnaval's Bigadeiros

Schenk de gecondenseerde melk in een pan met een dikke bodem.
Roer er cacaopoeder en zout door.

Breng het melkmengsel aan de kook terwijl je blijft roeren.
Hou het mengsel al roerend net aan de kook, zodat het niet aanbrandt.

Laat het mengsel 10-15 minuten zacht koken terwijl je blijft roeren tot het begint los te komen van de zijkant en de bodem van de pan

Neem de pan van het vuur en roer de boter en vanille erdoor.
Schenk het mengsel in een diep bord, laat afkoelen en zet 1 uur in de ijskast.
Rol het mengsel in balletjes van 15 gram en rol elk balletje door de sprinkeltjes.

Zet de Braziliaanse Carnaval's Brigadeiros in de ijskast om op te stijven en te koelen, tot je ze wil gaan serveren

Braziliaanse Carnaval's Brigadeiros / Brazilian Carnival Bigadeiros



Shopping list

1 can sweetened condensed milk (+/- 400 g)
4 tablespoons cocoa powder
a pinch of salt
45g butter
a few drops vanilla extract
various sprinkles, to decorate

How to make Brazilian Carnival's Bigadeiros

Pour the condensed milk into a heavy bottomed pan.
Stir in the cocoa powder and the salt until combined.

Cook the milk mixture, stirring constantly, over low heat.
Keep the mixture barely at a boil to prevent burning and sticking.

Cook for 10-15 minutes while stirring, until the mixture becomes thick and shiny and starts to pull away from bottom and sides of the pan

Remove the pan from the heat and stir in the butter and vanilla.
Pour the mixture into a plate, cool and chill in the refrigerator for an hour.

Roll the mixture into 2.5cm balls, roll each ball around in the sprinkles.

Place the Brigadeiros on baking paper to set and chill, until you are ready to serve them