



JERNEJ KITCHEN

BRIGADEIROS (ČOKOLADNE KROGLICE)

Brigadeiros so brazilske čokoladne kroglice pripravljene iz štirih sestavin, brez jajc in brez glutena. Obožujejo jih mali in veliki, priprava pa je hitra in enostavna.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK:	120	MINUT
ČAS SKUPAJ:	135	MINUT

BRIGADEIROS

2 žlici masla

400 g (1 pločevinka) kondenziranega mleka

35 g kakava v prahu

175 g čokoladnih mrvic

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

cedilo

lopatka

skleda

PRIPRAVIMO BRIGADEIROS

Ponev pristavimo na zmeren ogenj, dodamo maslo in počakamo, da se raztopi. Dodamo kondenzirano mleko iz pločevinke in dobro premešamo. Kakav v prahu presejemo, da se znebimo večjih grudic. Ogenj znižamo in dodamo kakav. Med rednim mešanjem kuhamo še 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da se mešanica zgosti. Zmes je pripravljena, ko s kuhinjsko lopatko po sredini potegnemo ob dno posode in vidimo čisto dno, zmes pa potrebuje 2-3 sekunde, da dno ponovno prekrije.

ZMES NAJ SE OHLADI

Pripravljeno zmes za Brigadeiros damo v večjo skledo in postavimo v hladilnik za 2 uri, da se strdi. Zmes je lahko v hladilniku tudi čez noč.

OKRASIMO Z MRVICAMI

V globok krožnik stresemo čokoladne mrvice. Roke si rahlo namastimo z maslom. Ohlajeno zmes zajamemo z žličko in z rokami oblikujemo v kroglice. Postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka zmesi. Kroglice povaljamo v čokoladnih mrvicah in jih zložimo na krožnik. Sladico hranimo v hladilniku do sedem dni. Preden sladico postrežemo postavimo na sobno temperaturo za 10 minut.