

Yo aprendí, yo enseño



**Brigadeiros Brasileños
por Sabrina Rodrigues**



8 de junio



13:00 h



tv.masterd.es

#YoMeQuedoEnCasa

#QuédateEnCasaConMasterD

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE BRASILEÑOS

Autora: Sabrina
Rodríguez, Alumna del
Curso Superior de
Cocina y Pastelería

INGREDIENTES

- 395 gr de leche condensada
- 20 gr de margarina
- 25 gr de cacao (50%) en polvo
- Fideos de chocolate para decorar



ELABORACIÓN

- Poner en una cazuela, a fuego medio, la leche condensada, la margarina y el cacao en polvo. Mezclar todo bien y remover hasta que esté espeso (10-15 minutos). Para comprobar si está listo, dejar de remover durante unos segundos e inclina un poco la cazuela. Si se separa del fondo y no se pega, está en su punto. Dejar enfriar en un plato.
- Una vez frío, formar pequeñas porciones y darles forma de bolita. Colocar los fideos de chocolate en un plato y pasar las bolas hasta que queden cubiertas.
- Servirlos en pequeñas cápsulas de papel y a disfrutar con lo que más te guste.