

Ces recettes d'ailleurs, mais de chez nous !



Cette infirmière clinicienne vous propose d'essayer un dessert Brésilien très populaire.



Coelho Gouveia Santos, Mayana

Assistante infirmière-chef

UTRF Les Cottonniers

Et voilà, c'est l'heure de déguster cette merveille brésilienne!

Brigadeiro

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de lait concentré sucré (lait condensé)
- 2 c.à.s de chocolat noir en poudre
(1 c.à.s. de cacao et 1 c.à.s de Nesquik en poudre)
- 1 c.à.c. de beurre ou margarine
- Bonbons pépites de chocolat pour enrober

INSTRUCTIONS

1. Dans une petite casserole, verser le lait concentré sucré, la poudre de chocolat et le beurre.
2. Cuire à feu doux en mélangeant avec une spatule en bois, jusqu'à ce que le fond de la casserole commence à coller. Un détail important, lorsque vous inclinez la casserole, le brigadeiro doit "glisser" sans coller au fond.
3. Arrêter le feu et verser le mélange dans une assiette creuse légèrement beurrée.
4. Laisser refroidir, puis mettre un peu de beurre dans vos mains et façonner de petites boules de brigadeiros, en prenant le contenu du mélange obtenu avec une petite cuillère.
5. Recouvrir de petites pépites de bonbons en chocolat et déposer chacun des brigadeiros dans un petit moule en papier ou sur un papier parchemin.

Le Brigadeiro est un dessert brésilien très populaire. Peu importe le type de fête, il est toujours présent et est l'élément magique de cette dernière auprès des enfants et des adultes. Le Brigadeiro traditionnel est fait de lait condensé, de beurre, de cacao en poudre et de pépites de chocolat. Il existe plusieurs saveurs de Brigadeiro (au chocolat blanc, aux fruits de la passion, aux pistaches, aux arachides, à la noix de coco), mais le meilleur, c'est le traditionnel!