

BRIGADEIRO



Le nom de cette friandise emblématique vient d'Eduardo Gomes, un brigadeiro (officier de l'armée de l'air brésilienne) qui s'est présenté à l'élection présidentielle de 1946. Pour financer sa campagne, ses partisans, principalement des femmes, ont créé et vendu cette petite friandise à base de lait concentré et de chocolat. Le bonbon prit rapidement le nom du candidat et fut connu sous le nom de "Doce do Brigadeiro" (le bonbon du brigadier). Ironiquement, bien qu'Eduardo Gomes ait perdu les élections, sa friandise est devenue l'un des desserts les plus populaires du Brésil et a conquis le monde entier.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 10 mins
 - **Portions:** 25
-

Ingredients

- 1 boîte de lait concentré sucré (14 onces)
 - 3 cuillères à soupe de cacao non sucré
 - 1 cuillère à soupe de beurre
 - paillettes de chocolat pour rouler
-

Préparation

Etape 1

Mélanger le lait concentré, le cacao et le beurre dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen. Cuire et remuer jusqu'à épaississement, environ 10 minutes.

Etape 2

Transférer le mélange dans un bol peu profond et laisser refroidir.

Etape 3

Pincez une partie de la pâte et roulez-la en une petite boule ; placez-la sur une assiette. Répéter l'opération avec le reste du mélange, puis rouler chaque brigadeiro dans des éclats de chocolat.

Etape 4

Déguster ou mettre les brigadeiros au frais jusqu'au moment de servir.