

Brigadeiro (brazilske cukrovi)

Kategorie: Cukrovi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kristiane (pani)

Suroviny

Zahustene sladke mleko

Granko (nebo jine cokoladovy prasek)

Maslo (nebo margarin)

Cokoladova ozdobna ryze

Postup

Dobry den. Prosim, opravte cestinu receptu. Nejsem odsud (jsem z Brazilie). Dekuji. Tak zaprve otevreme konzervu a dame cely obsah do hrnce s jednou polevkovou lzickou masla a pridame tri nebo ctyri polevkove lzice Granko. Michame vsechno. Varime na mirne ohni priblizne 20 min. (to je relativni - doba uvedena je na plynovy sporak) az do zahusteni. Vypneme ohen. Potom pocame az smes bude vlazna (ne uplne studena) a zaciname delat kulicky v ruce, ktere jsou mazane maslem. Velikost kulicky je podle chuti, ale bezne se delaji kulicky ve velikosti bonbonu Marasky, napriklad. Priblizne pokazde dve kulicky mazame ruce zase, aby kulicky se neprilepily na dlan. Kulicky hotove dame na melky talir kde je uz rosypany cely sacek cokoladove ozdobne ryze. Kulicky otocime na talir az ryze bude na kulicky prilepene. Az budou vsechny hotove dame je do male papirove formicky na cukrovi. To je vse. Preji vsem dobrou chut.