BRIGADEIRO – dolce brasiliano-



* 2 tuorli
* [**codette**](https://www.misya.info/ricette-codette.htm) di cioccolato
* cucchiaio di [**burro**](https://www.misya.info/ricette-burro.htm)
* 200 ml di [**latte condensato**](https://www.misya.info/ricette-latte-condensato.htm)
* 2 cucchiai di [**cacao amaro**](https://www.misya.info/ricette-cacao-amaro.htm) setacciato

In una pentola antiaderente far sciogliere il burro e versare tutti gli ingredienti tranne i codette di cioccolato. Far cuocere a fuoco lento mescolando con un cucchiaio di legno per dieci minuti circa o finché il composto addensandosi non si staccherà dalle pareti della casseruola.

Versate il composto in una ciotola e fate raffreddare completamente. Una volta freddato, riprendere il composto e con le mani imburrate, formare delle palline del diametro di 3 cm e fatele rotolare nelle codette di cioccolato.

Man mano che forma le palline, metterle in pirottini di carta. Disporre i brigadeiro su un piatto da portata e servire.