

Trufas Brasileiras de Chocolate - Brigadeiros



Ingredientes

1 lata de leche condensada
2 cucharadas de mantequilla (un poco mas para darle forma a las trufas).
 $\frac{1}{4}$ de taza de cacao sin azúcar.
Lluvia de chocolate para decorar.
Capacillos opcional.

Preparación

Paso 1: En una olla añadir la leche, la mantequilla y el cacao.
Paso 2: Lleve la olla a fuego medio, mezclando constantemente hasta que espese. El punto exacto es cuando al raspar con la cuchara el fondo de la olla la masa tarda en regresar.

Paso 3: Una vez llegado a su punto, pasarlo a un refractario y cubrir con plástico film, que este entre en contacto con la crema. Dejar enfriar completamente, de esa manera se vuelve más firme.

Paso 4: Mientras tanto coloquemos la lluvia de chocolate en un plato de sopa grande. Y acomoda los capacillos en una bandeja o un plato.

Paso 5: Cuando esté totalmente fría la masa comenzamos a dar forma a las trufas untando en las manos un poquito de mantequilla y haciendo bolas de unos 2 cm de diámetro. La verdad el tamaño de las trufas es aquel que te parezca perfecto.

Paso 6: Coloque las trufas en el plato donde esta la lluvia de chocolate y dale vueltas para que la trufa quede totalmente cubierta. Luego transfiera cada trufa en un capacillo.