



GENERELL

Brigadeiro med polkasmak

Kock: **Helena Ekman** Tid: **30 min** Portioner:



Detta är en kola med brasilianskt ursprung, en härlig blandning av chokladtryffel och chokladkola! Jag tillsatte polkagris och det blev en underbar smak av mintchoklad. Lätt att göra och perfekt som en avslutning på julbordet eller som en fika!



INGREDIENSER

1 burk kondenserad mjölk
60 gram mörk choklad, 55 %
30 gram smör
ca 1/2 kryddmått salt
40 gram polkagrisar, krossade
Garnering
3 matskedar kakao

GÖR SÅ HÄR

1

Tillsätt kondenserad mjölk, hackad choklad, smör, salt & krossade polkagrisar till en kastrull.
Låt koka upp och koka på medelvärme under omrörning ca 10-12 minuter.

Det ska tjockna lite.

2

Häll upp i en bunke så det svalnar snabbare och ställ svalt tills det stelnar, ca 2 timmar.

3

Ta fram bunken och rulla smeten till små bollar. Rulla sedan bollarna i kakao. Njut!