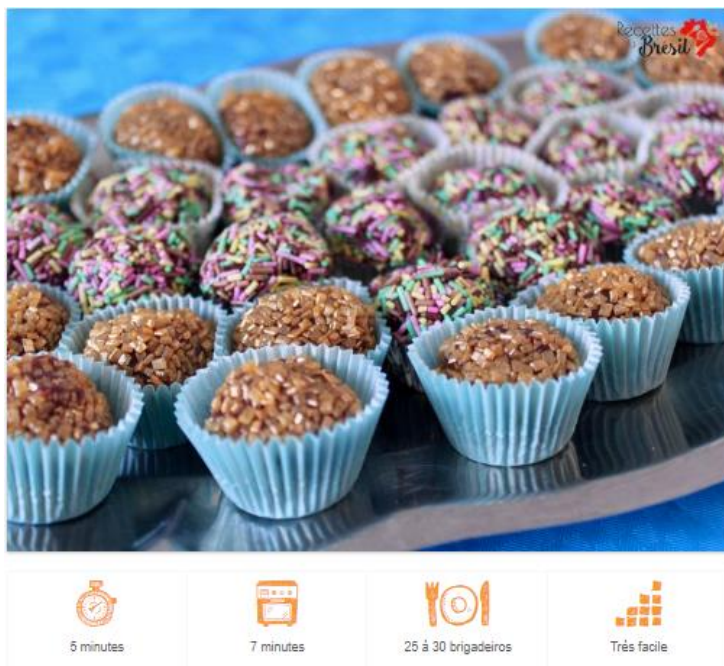


Truffes brésiliennes (Brigadeiros) – version au microondes



2. Pour une puissance de 750 watts, faites cuire le mélange pendant 2 minutes, remuez, 2 autres minutes, remuez, 2 autres minutes, remuez encore une fois et, finalement 1 minute additionnelle, remuez très bien cette fois-ci pour que le mélange soit bien lisse. Donc, un total de 7 minutes de cuisson au microonde.
3. Graissez une assiette avec de la margarine. Versez la préparation et laissez-la refroidir.
4. Mettez un peu de margarine dans les paumes de vos mains. Avec une c à thé, prenez un peu de pâte et faites une boule d'environ 2,5 à 3cm ou de la taille de votre préférence.
5. Ensuite, enrobez la boule de chocolat avec des vermicelles et placez-la dans un petit moule en papier.
6. Répétez les étapes 4 à 6 jusqu'à ce que vous ayez utilisé toute la pâte.

Les astuces du chef

1. Vous pouvez enrober les truffes (*brigadeiros*) avec des vermicelles en chocolat ou toute autre décoration de ce style selon votre goût.
2. Si vous ne souhaitez pas faire de petites boules, vous pouvez les présenter dans de petites verrines. Pour ce faire, faites les cuire au microondes pendant 6 minutes au lieu de 7 et, après la cuisson, n'étalez pas la pâte sur une assiette beurrez. Il faut la verser directement dans les verrines. Ensuite, saupoudrez les vermicelles par dessus et servez-les accompagnées d'une petite cuillère.

Ingrédients

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 1 c à s de cacao
- 1 c à s de chocolat en poudre
- 1 c à s de margarine
- vermicelles de chocolat
- petits moules en papier

Préparation

1. Dans un grand bol profond allant au microonde, mélangez tous les ingrédients.