



れんぽう
ブラジル連邦共和国

ブリガデイロ (ブラジル連邦共和国)

やわらかくて濃厚な味わいで人気のお菓子。
焦げつきやすいのでフッ素樹脂加工の鍋で作るのがおすすめ。



栄養成分 1個分

エネルギー	49kcal
たんぱく質	1.0g
カルシウム	28mg
食塩相当量	0.6g

材料 約20個分

[A]

コンデンスミルク	200g
ココアパウダー (茶こしなどでふるう)	20g
明治北海道バター (食塩不使用)	大さじ1 (12g)

[B]

明治ブラックチョコレート、明治ホワイトチョコレート	各適量
---------------------------	-----

明治北海道バター	適量
----------	----

作り方

- 1 フッ素樹脂加工の鍋に【A】を入れて合わせ、弱火にかけてへらで絶えず混ぜながら煮詰めます。鍋底からはがれるようになったらバットなどにあげ、ラップをかけて粗熱を取ります。
- 2 【B】のチョコレートはピーラーなどで削り、それぞれ小さめのボウルに入れます。
- 3 ①を10g程度に分けて取り、バターをたっぷりつけた手で丸めます。②のボウルに入れて表面にチョコレートをまぶしつけ、アルミカップなどに入れます。残りも同様にして作ります。