

# Fais la fête avec des *beijinhos!*

En français,  
*beijinhos* signifie  
« petits bisous ».

La chef Daiana Santos t'invite  
à cuisiner une sucrerie très  
populaire au Brésil. Surtout  
pour un anniversaire!



## Ingrédients

- 1 boîte (300 ml) de **lait concentré sucré**
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de **noix de coco râpée**
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de **margarine**
- des **petits moules** en papier

Merci à Daiana Santos, de Bouchées Brésil Gourmet.

## Préparation



- 1 Dans un grand bol allant au four à micro-ondes, mélange le lait concentré, la noix de coco râpée et la margarine.
- 2 Fais cuire le mélange au four à micro-ondes, à la puissance maximale, trois fois deux minutes. Remue le mélange entre chaque cuisson. Fais cuire une dernière fois pendant une minute.
- 3 Remue encore le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis transfère-le dans une assiette graissée avec de la margarine. Et laisse refroidir.
- 4 Recouvre les paumes de tes mains de margarine. Avec une petite cuillère, prends un peu de pâte et roule-la entre tes paumes pour en faire une petite boule.
- 5 Roule la boule dans la noix de coco râpée et place-la dans un petit moule en papier.
- 6 Répète les étapes 4 et 5 jusqu'à ce que tu aies utilisé toute la pâte.



Pour faire des **brigadeiros**, remplace la noix de coco râpée par du cacao. Et roule les boules dans des paillettes de chocolat.