

Papitas de Leche

Rezept für Milchbällchen aus Venezuela | Osterrezept

Papitas de leche auch als Bolitas de leche oder Trufas de leche bekannt sind kleine Milchbällchen die typischerweise zu Ostern serviert werden. Bei diesem Rezept kommt Ihr ganz ohne backen aus. Die Papitas sind schnell gemacht auch wenn das Kneten des Teiges eine etwas klebrige Angelegenheit werden kann, wenn Ihr nicht gleich die richtige Konsistenz erwischt.

Zutaten

- 250 g Milchpulver oder Trockenmilch
- 250 g Puderzucker
- 180 g Kondensmilch
- Nelken

Zubereitung

- Zunächst vermengt Ihr das Milchpulver und den Puderzucker in einer Schale mit einem Teigschaber.
- Nun gebt ihr die Kondensmilch dazu und verrührt alles einige Minuten mit einem Holzlöffel. Ist der Teig noch zu klebrig dann gebt ihr Puderzucker und Milchpulver bei.
- Mit den Händen knetet Ihr den Teig nun richtig durch bis er schön fein wird. Wenn es anfängt zu kleben wieder etwas Milchpulver und Puderzucker begeben.
- Habt ihr eine schöne Konsistenz, ähnlich Marzipan erreicht dann nehmt vIhr kleine Stücke und rollt zwischen Euren Händen kleine Kugeln, etwa 2cm.
- Die Boletas de Leche könnt ihr nun noch mit ein wenig Puderzucker bestreuen und diesen gut an der Oberfläche verreiben.
- In jede Kugel steckt Ihr nun eine Nelke als Dekoration und setzt die Milchpralinen in kleine Papier-Pralinen-Förmchen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/papitas-de-leche/>