

SALAME DE CHOCOLATE NATALÍCIO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 14 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

1 lata de leite condensado com 397g

2 gemas

1 colher de sopa bem cheia de manteiga

2 colheres de sopa bem cheias de chocolate em pó

100g de bolacha maria partida em pedacinhos

100g de amêndoa picada

Folha de alumínio



PREPARAÇÃO

1. Num tacho anti-aderente, junte o leite condensado, as gemas e o chocolate em pó. Misture muito bem.
2. Junte a manteiga e leve ao lume brando. Mexa sem parar entre 25 a 30 minutos, até a massa descolar do fundo.
3. Quando começar a descolar do fundo, apague o lume. Junte a amêndoa e misture muito bem. Por fim, junte a bolacha e envolva tudo. Aconchegue bem para ficar um rolo.
4. Coloque o rolo numa folha de alumínio e enrole, aconchegando bem a folha. Leve o rolo ao frigorífico até ficar frio e rijó.
5. Depois de frio, corte com uma faca bem afiada. E está pronto a servir.

Custo: 3.00 € ; Custo por fatia: 0.21 €

<http://www.saborintenso.com/f23/salame-natalicio-11514/>

www.saborintenso.com