

SALAME DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 18 FATIAS

180g de manteiga
200g de açúcar
150g de chocolate de culinária em pó
1 ovo
200g de bolacha maria picada grosseiramente
Papel de alumínio
Papel vegetal ou papel de manteiga



Tempo de preparação: 15 minutos + 6 horas
Custo: 3.50 € | Custo por fatia: 0.19 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/salame-chocolate-37501/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar.
Bata até que fique um creme esbranquiçado.
Com uma colher, misture o ovo partido com o creme de manteiga e envolva bem o chocolate.
Por fim, junte as bolachas e misture tudo.
2. Depois de tudo bem misturado, coloque o preparado sobre uma folha de papel vegetal ou de manteiga.
Aconchegue bem com as mãos e faça um rolo.
Enrole o papel vegetal e aconchegue bem para que fique um rolo compacto.
Guarde no frigorífico até que fique bem rijo.
3. Depois do salame consistente, retire-o do papel vegetal e embrulhe-o em papel de alumínio.
Guarde no frigorífico até servir.
Sirva o salame cortado às fatias.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com