

# SALAME DE CHOCOLATE RAPIDO



## CONFEÇÃO

1. Colocar tudo na taça com a laminina de amassar/triturar menos a bolacha, 2 m / 70% / vel 5, depois 20 segundos, vel. 6 ate desfazer completamente o chocolate.
2. Depois misture ao preparado anterior a bolacha cortada em pedacinhos pequenos, mas não totalmente triturada.
3. Depois é só colocar esta mistura em prata de cozinha.
4. De seguida, fazer um rolo e vai ao congelador até ficar rijo que se possa cortar em rodelas finas ou grossas.

## INGREDIENTES

- 100 GR.DE CHOCOLATE EM PÓ OU DE BARRA (CULINÁRIA)
- (USEI CHOCOLATE EM PO)
- 100 GR.DE MANTEIGA
- 1 OVO
- 100 GR. DE AÇÚCAR
- 200 GR.DE BOLACHA