

SALAME CHOCOLATE COLORIDO



INGREDIENTES

- 250 GR BOLACHA MARIA
- 200 GR CHOCOLATE CULINARIA BARRA
- 4 GEMAS OVO
- 50 GR AÇUCAR
- 120 GR MARGARINA
- 100 GR CHOCOLATINHOS TIPO M&M SEM AMENDOIM

CONFEÇÃO

1. Colocar tudo na taça com a lamina de amassar/triturar, excepto a bolacha, 2 min/ 70º/ vel 5, depois 25 segundos/vel 6 ate desfazer completamente o chocolate.

3. Cortar a bolacha aos bocadinhos e juntar ao preparado anterior.

4. Dar forma ao salame, por os chocolatinhos tipo M&M por cima e enrolar em papel prata. Vai ao frigorifico umas horas.

5. Depois de estar consistente, sirva as fatias.
