

# SALAME DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- 1 LATA PEQUENA DE LEITE CONDENSADO
- 2 C. SOPA DE MANTEIGA
- 1 CHÁVENA BEM CHEIA, DE CACAU EM PÓ
- 1 PITADA DE FLOR DE SAL
- 280 G DE BOLACHA MARIA

## CONFEÇÃO

1. Deite na taça, com a lâmina de amassar/triturar, as bolachas partidas e seleccionar Vel.10/30 seg. Retire e reserve.
2. Deite agora na taça o leite condensado, o cacau, a flor de sal e a manteiga.
3. Programar Vel.3/90°/5 min. Coloque de novo as bolachas para a taça e programar Vel.3/1 min.
5. Estenda a mistura sobre uma folha de alumínio e enrole, apertando bem.
6. Leve ao frigorífico por pelo menos 2 a 3 horas, antes de servir.