

SALAME DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 200 GR BOLACHA MARIA
- 3 GEMAS
- 100 GR MANTEIGA
- 40 GR AÇÚCAR
- 130 GR CHOCOLATE EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Acessório triturar/amassar. Colocar as bolachas partidas ao meio. Programar velocidade 12 por 30 segundos ou até ficar a gosto. Retirar e reservar.

2. Colocar os restantes ingredientes e programar velocidade 3, 70º, 3 minutos.

3. Adicionar a bolacha reservada e programar velocidade 4, 1 minuto ou até estar homogéneo.

4. Colocar em papel vegetal (ou de alumínio), dar a forma de salame, apertando bem. Levar ao frigorífico até servir.

5. Foto: Teleculinária
