

# SALAME DE FIGOS E NOZES



## CONFEÇÃO

1. Lamina amassar/triturar. Deite todos os ingredientes na taça. Programe 1 minuto de Turbo. Verifique a consistência.
2. Retire a mistura da taça e disponha sobre uma folha de papel de alumínio ou de película aderente. Molde a forma de um salame, com a ajuda do papel ou película, e leve ao frio durante, pelo menos, 2 horas.
3. No momento de servir, retire o papel, corte em fatias e acompanhe com queijos a gosto.
4. Receita adaptada da Revista Teleculinária Robot de cozinha N° 119.

## INGREDIENTES

- 200G DE FIGOS SECOS
- 150 MIOLO DE NOZ
- 30 ML MEL
- 30 ML AGUARDENTE
- 1 COLHER (SOPA) DE CASCA LARANJA CRISTALIZADA
- 1 COLHER (CAFÉ) DE CANELA EM PÓ
- QUEIJOS PARA ACOMPANHAR