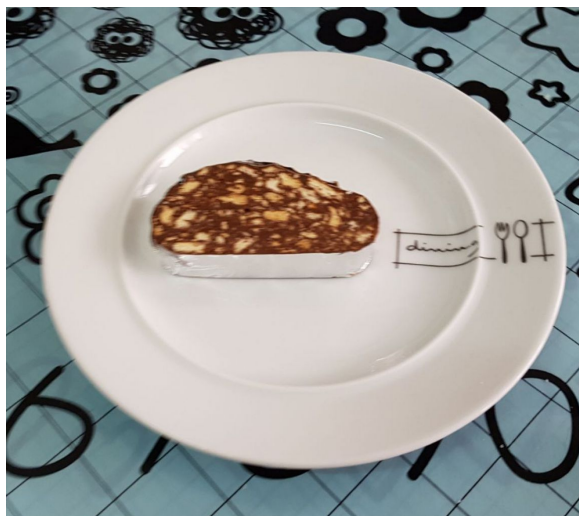


SALAME DE CHOCOLATE - MINI TAÇA



INGREDIENTES

- 100G DE CHOCOLATE EM PÓ
- 100G DE MANTEIGA
- 100G DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 1 PACOTE BOLACHA MARIA (200G)

CONFEÇÃO

1. Colocar a mini taça dentro da taça grande. Colocar a lâmina.

2. Na mini taça adicionar todas as bolachas do pacote, partidas ao meio. Programar Velocidade 12, 5 segundos. Se pretender a bolacha mais picada, programar mais 5 segundos.

3. Retire a mini taça e as bolachas e reserve.

4. Colocar 700 ml água na taça grande. Inserir a mini taça e a lâmina.

5. Coloque na taça a manteiga (partida aos pedaços), o ovo, o chocolate em pó e o açúcar.

6. Programar Velocidade 5, 100° por 3 minutos.

7. Adicionar as bolachas reservadas e programar velocidade 6 por 45 segundos.

8. Retirar o preparado para cima de uma folha de papel alumínio e dar uma forma cilíndrica(formato salame).

9. Levar ao congelador por 2 horas e depois colocar no frigorífico.

10. Receita adaptada à mini taça de Rita Custódio
