Sobremesas

SALAME DE CHOCOLATE COM FRUTOS SECOS

Receita Oficial
Fácil
752 Min.
8 Doses

INGREDIENTES

- 200 G DE BOLACHAS MARIA
- 100 G DE CHOCOLATE EM PÓ
- 100 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE MANTEIGA
- 100 G DE AMÊNDOA PALITADA TORRADA
- 100 G DE SULTANAS
- 2 OVOS
- VINHO DO PORTO Q.B.
- PAPEL DE ALUMÍNIO

CONFEÇÃO

1. Demolhe as sultanas num pouco de Vinho do Porto de um dia para o outro. No dia, escorra-as e coloque-as numa tigela grande. Deite as bolachas em pedaços na taça do robot, dê uns toques no turbo, junte à tigela, adicione também a amêndoa palitada e reserve.

2. Deite a manteiga na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte o açúcar, o chocolate em pó e os ovos e programe durante 1 minuto na velocidade 10. Passe a espátula e programe mais 30 segundos na velocidade 10. Adicione depois esta mistura à tigela e envolva bem.

3. Corte uma folha de papel de alumínio, coloque o preparado anterior por cima, enrole em forma de rolo e leve ao frio até solidificar. Na hora de servir, corte em rodelas, como vê na foto.