

SALAME DE CHOCOLATE COM BOLACHA E PIPOCAS DE CAMELO



CONFEÇÃO

1. Deite na taça da Companion, com a lâmina de amassar/triturar, as bolachas e seleccionar a Velocidade 10 por 15 segundos, tendo o cuidado de não as triturar demasiado mas se necessário, triture mais um pouco. Retire para uma tigela e reserve.
2. Deite agora na taça, o leite condensado, o chocolate em pó, o chocolate de culinária em quadradinhos, as 3 gemas, a pitada de flor de sal e a manteiga.
3. Programar a Velocidade 4 a 80°C por 4 minutos. Retire a taça e a lâmina do robot e envolva com a ajuda da espátula, as bolachas no creme de chocolate, assim como as pipocas.
4. Estenda a mistura sobre película aderente e enrole de modo a ficar bem unida toda a massa e ingredientes.
5. Leve ao frigorífico por pelo menos 2 a 3 horas, antes de servir.

INGREDIENTES

- 1/2 LATA DAS PEQUENAS, DE LEITE CONDENSADO
- 100 G DE MANTEIGA SEM SAL
- 75 G DE CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU
- 100 G DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA, EM CUBOS
- 3 GEMAS
- 1 PITADA DE FLOR DE SAL
- 220 G DE BOLACHA, TORRADA OU TIPO MARIA
- 1 CHÁV. DE PIPOCAS DOCES OU DE CAMELO