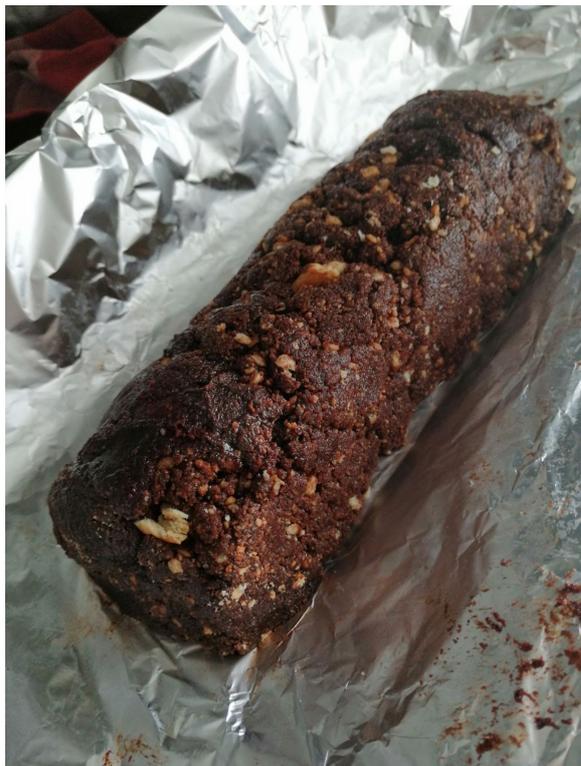


# SALAME CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Colocar as bolachas partidas ao meio na taça e programar vel 12 por 30 segundos.  
\_\_\_\_\_
2. Retirar e reservar.  
\_\_\_\_\_
3. Colocar os restantes ingredientes e programar velocidade 3, 70º graus durante 3 minutos.  
\_\_\_\_\_
4. Adicionar a bolacha reservada e programar velocidade 4 por 2 minutos .  
\_\_\_\_\_
5. Colocar em papel de alumínio dar a forma de salame.  
\_\_\_\_\_
6. Levar ao frigorífico.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES
- 3 GEMAS
- 100G MANTEIGA DERRETIDA
- 40G AÇÚCAR
- 130G CHOCOLATE EM PÓ
- 200 G BOLACHA MARIA