

Sobremesas Bolos

# Salame de Chocolate e Amêndoas

10 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
120 g de manteiga
60 g de amêndoas picadas
7 0 bolachas de manteiga

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 280,3 kcal | 14%* |
| **Proteínas** | 3,5 g | 7%* |
| **Lípidos** | 23,9 g | 34%* |
| **Hidratos de Carbono** | 11,6 g | 4%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Derreta em lume brando o chocolate partido e a manteiga. Mexa delicadamente, retire do lume e deixe arrefecer por 10 minutos.
2. Numa tigela, junte as amêndoas picadas, as bolachas partidas e o preparado anterior. Misture até obter uma massa homogénea.
3. Coloque a mistura numa forma de bolo retangular e deixe no frigorífico durante 3 horas para solidificar.
4. Corte em fatias e sirva. NOTA: para facilitar a tarefa de desenformar, antes de colocar a massa do salame, forre a forma.