

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Salame de Chocolate com Leite Condensado

60 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
200 g de bolacha maria
60 g de manteiga sem sal
125 g de chocolate em pó
15 g de cacau em pó
80 g de avelãs tostadas (sem pele)

Informação nutricional

Energia	355,8 kcal	18%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	15,7 g	22%*
Hidratos de Carbono	46,4 g	18%*

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

Preparação

1. Partir a bolacha para uma taça. Adicionar as avelãs picadas grosseiramente.
2. Derreter a manteiga num tacho. Retirar do lume e adicionar o leite condensado, o chocolate e o cacau. Mexer muito bem.
3. Regar a bolacha com a mistura anterior. Mexer bem.
4. Colocar o salame numa folha de papel vegetal. Moldar de forma a obter um rolo. Enrolar e guardar no frigorífico até à altura de servir. Este salame fica com um sabor a chocolate intenso, guloso. E quando se encontram as avelãs tostadas, é uma verdadeira festa de sabor no nosso palato. Experimentem. Fica mesmo muito bom!