

Sobremesas Bolos

Salame de Chocolate Preto 70% e Amêndoas

10 min. Fácil Económico 14 doses

Ingredientes

100 g de manteiga
4 bolachas tipo maria
açúcar em pó q.b.
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
75 g de amêndoas moídas
100 g de amêndoas laminadas

Informação nutricional

Energia	249,2 kcal	12%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	21,2 g	30%*
Hidratos de Carbono	8,8 g	3%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate partido com a manteiga no micro-ondas.
2. Adicione a amêndoa moída e laminada, as bolachas partidas e misture até obter uma massa homogénea. Deixe arrefecer ligeiramente.
3. Envolva em película aderente e dê a forma de um rolo (do tamanho de um salame).
4. Coloque no frigorífico até o chocolate ficar solidificado. Retire a película aderente e polvilhe com açúcar em pó.
5. Corte em fatias e sirva.