

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.