

Sobremesas Bolos

Salame Natalício

40 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

2 c. de sopa de cacau em pó
1 c. de sopa de manteiga
2 gemas de ovo
60 g de fruta cristalizada (picada)
50 g de amêndoa picada (sem pele)
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
100 g de bolacha Maria

Informação nutricional

Energia	302,1 kcal	15%*
Proteínas	7,3 g	15%*
Lípidos	12,3 g	18%*
Hidratos de Carbono	40,5 g	16%*

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

Preparação

1. Misture bem o Leite Condensado NESTLÉ, o chocolate, a manteiga a as gemas e leve ao lume, mexendo sempre, até que a massa se desprenda da caçarola (cerca de 20 minutos).
2. Acrescente as frutas cristalizadas e as amêndoas e mexa durante alguns minutos.
3. Retire do lume e bata com uma colher de pau, até a massa ficar homogénea.
4. Deite sobre a mesa untada, misture as bolachas partidas em bocados pequenos e enrole, quando estiver quase frio, em forma de salame.
5. Embrulhe o salame em papel de alumínio e leve ao frigorífico durante algumas.
6. Corte em rodelas não muito finas sem desembrulhar.