



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

<b>Energia</b>	249,2 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	21,2 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 homogênea. Deixe arrefecer ligeiramente.
- 3 Envolve 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.