



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

<b>Energia</b>	280,3 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	3,5 g	7%*
<b>Lípidos</b>	23,9 g	34%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.