



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 302,1 kcal | 15%* |
| <b>Proteínas</b>           | 7,3 g      | 15%* |
| <b>Lípidos</b>             | 12,3 g     | 18%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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 e 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 homogênea.
- 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.