

Receitas em vídeo | Ocasiões Especiais

Salame de Chocolate

A origem do Salame de Chocolate não é certa. Acredita-se que a sua origem é italiana, mas há quem defenda que é também um doce conventual português levado para o Brasil. A realidade é que independentemente da sua origem, é delicioso! Não é uma receita de Natal típica, pelo contrário, é Benvinda o ano inteiro! Ideal para qualquer altura, faz as delícias de qualquer idade!Experimente a receita do Salame de Chocolate da Nestlé e acrescente mais uma tentação ao seu Natal!

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
150 g de manteiga
4 gemas de ovo
200 g. de açúcar
250 g. de bolacha maria

Informação nutricional

Energia	535,5 kcal	27%*
Proteínas	5,1 g	10%*
Lípidos	30,1 g	43%*
Hidratos de Carbono	60,1 g	23%*

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

Preparação

1. Partir o chocolate em pedaços e derreter em banho maria.
2. Fora do lume, juntar a manteiga e deixar derreter.
3. Mexer e acrescentar as bolachas partidas grosseiramente.
4. Juntar o açúcar e as gemas desfeitas com um garfo.
5. Amassar tudo com as mãos até o chocolate endurecer e estar bem homogéneo.
6. Estender um rectângulo de papel de alumínio e colocar o preparado numa das extremidades.
7. Enrolar, dando a forma de um salame. Levar ao frio até à hora de servir.