



Receitas em vídeo

Ocasões 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

<b>Energia</b>	535,5 kcal	27%*
<b>Proteínas</b>	5,1 g	10%*
<b>Lípidos</b>	30,1 g	43%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.