

# SALAME DE CHOCOLATE, A SOBREMESA FÁCIL QUE EU MAIS AMO!

## INGREDIENTES

100 g de manteiga  
300 g de bolacha maisena  
60g de cacau triturado de boa qualidade  
50 g ou um punhado de amêndoas torradas laminadas  
3 gemas  
100 g açúcar  
100 g chocolate 50% cacau  
110 g de leite condensado

## MODO DE PREPARO

Misture a manteiga derretida com a bolacha picada e junte o cacau, as amêndoas, as gemas batidas com açúcar e o chocolate derretido. Misture os ingredientes com o leite condensado. Divida a massa em três e enrole com as mãos até obter a forma de salames. Refrigere por ao menos duas horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13048-salame-de-chocolate-a-sobremesa-facil-que-eu-mais-amou.html>