

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-amo.html>