

# Salame Chocolate

15+/-  
- 4.00  
20min



## Ingredientes

2 Pacotes de bolacha Maria
6 gemas de ovo
200gr chocolate de culinária
80gr açúcar
200gr manteiga

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

15min  
7min  
12h

1ª	<p>Coloque um pacote de bolachas partidas aos bocados no taça e programe velocidade Pulse durante 10 segundos para cada pacote de bolacha e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(pacote bolachas + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: Pulse, Tempo: 10 segundos)</b></li></ul> <p>Repetir para o segundo pacote bolachas</p>
----	--

2ª	<p>Coloque a manteiga, gemas, chocolate, açúcar e programe velocidade 3 a 75°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(200gr manteiga + 6 gemas + 200gr chocolate + 80gr açúcar + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 75°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
3ª	<p>Adicione as bolachas reservadas e programe 1 minuto á velocidade 3.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(bolachas + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 3, Tempo: 1 minuto)</b></li></ul>
4ª	<p>Deite o preparado sobre uma folha de papel de alumínio e forme um rolo bem apertado.</p>
5ª	<p>Guarde no frigorífico (12 horas) até que fique rijo. Depois de duro fatie e sirva.</p>