

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">• (pacote bolachas + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: Pulse, Tempo: 10 segundos) <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">• (200gr manteiga + 6 gemas + 200gr chocolate + 80gr açúcar + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 3, Temperatura: 75°C, Tempo: 5 minutos) |
| 3ª | <p>Adicione as bolachas reservadas e programe 1 minuto á velocidade 3.</p> <ul style="list-style-type: none">• (bolachas + acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 3, Tempo: 1 minuto) |
| 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> |