

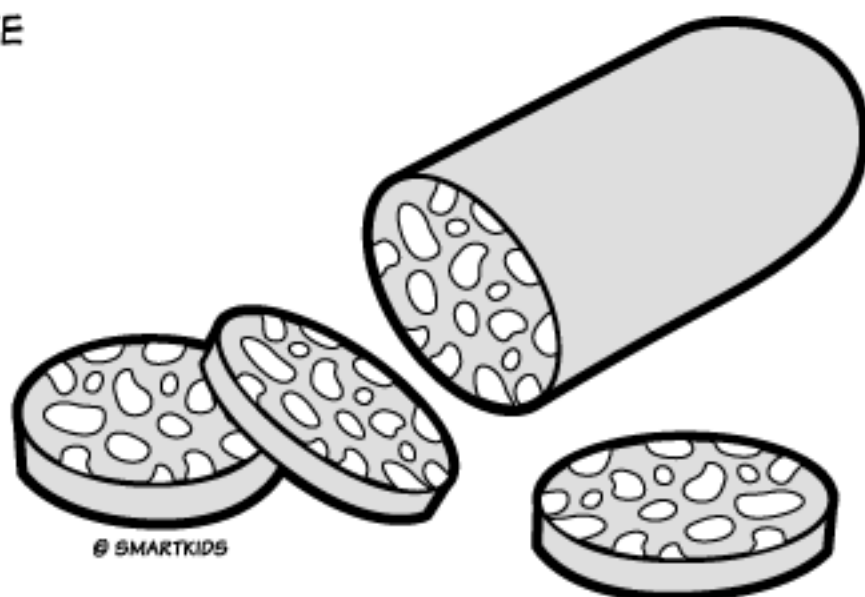
SALAME DE CHOCOLATE

Que tal fazer um salame de chocolate para a sobremesa? Humm... Que delícia!

SALAME DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 250g de açúcar
- 200g de chocolate em pó
- 250g de bolachas de maisena
- 75g de manteiga
- 4 gemas de ovos
- 1 colher de sopa de anis



Modo de preparo:

- 1- Misture o açúcar com o anis, a manteiga, as gemas e o chocolate. Amasse bem e misture com a ajuda de uma batedeira.
- 2- Em seguida, quebre as bolachas em pequenos pedaços e junte à mistura, levando ao fogo e mexendo com colher de pau até endurecer.
- 3- Estenda uma folha de alumínio quadrada e coloque a massa em cima. Enrole em forma de "salame", apertando firme a massa e embrulhe.
- 4- Coloque na geladeira, até a massa endurecer (aproximadamente 3 horas).
- 5- Corte em fatias finas e sirva.



Curiosidade:

Você sabia que a famosa palha italiana de italiana não tem nada?! A mistura de brigadeiro com bolacha de maisena é uma versão abasileirada do "SALAME DI CIOCCOLATO". Esse sim, é italianíssimo!