



Salame de Chocolate:



Ingredientes:

- 226 gramas de chocolate meio amargo ou amargo(quanto melhor o chocolate, mas gostoso fica o doce) picadinho.
- 150gramas de manteiga sem sal.
- 3/4 xícara de açúcar.
- 2 ovos.
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha.
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó.
- 300 gramas de biscoitos quebrados.
- 1 xícara de nozes, amêndoas ou castanha do pará.

No micro-ondas ou em banho-maria, derreta o chocolate com manteiga e mexa bem para homogeneizar. Reserve para amornar.

Na batedeira, bata os ovos com açúcar ate ficar bem clarinho e dobrar de volume. Junte a baunilha e bata um pouco mais.

Misture o chocolate em pó ao chocolate derretido. Junte a mistura de chocolate aos ovos batidos e misture bem.

Junte os biscoitos picados, com migalhas e tudo e as castanhas. Misture bem, deixando a mistura cremosa.

Abra um plástico filme ou papel alumínio sobre uma superfície de trabalho e coloque as colheradas, faça uma forma comprida com a massa.

Enrole o plástico ao redor da massa e torça as pontas, apertando bem para formar um salame.

Repita até acabar a massa. Coloque os salames numa assadeira e leve a geladeira até o dia seguinte para firmar.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site The Cookie Shop.

