

Salame de chocolate



Para fazer esta sobremesa tens de juntar estes ingredientes:

- ☀ 100g de manteiga
- ☀ 200g de açúcar
- ☀ 4 gemas e uma clara
- ☀ 200g de chocolate em pó (ou 180g de chocolate em pó e 20g de cacau em pó)
- ☀ 200g de bolacha maria

Também irás precisar de:

- 🍷 Taça
- 🍷 Colher de pau
- 🍷 Papel vegetal



Modo de preparação

Começa por amolecer a manteiga, sem derreter, junta o açúcar e mexe bem.

Separa as gemas de 3 ovos e vai deitando na mistura continuando a mexer. Deita um ovo inteiro. Mexe bem para ver se depois não se sente tanto o açúcar...

Pesa o chocolate (ou chocolate e cacau). Junta o chocolate à mistura com cuidado e mexe bem.

Entretanto parte as bolachas em pedaços, não muito grandes, mas também não convém ficarem reduzidas a pó. Depois é só juntar tudo, misturar bem misturadinho e fazer um rolo de preferência em papel vegetal e colocar no congelador.

Depois disto fica a parte boa que é rapar a taça!!