



SALAME DE CHOCOLATE

 20 minutos
 20 porções

INGREDIENTES

- 200 gramas de chocolate de culinária Pantagrue
- 150 gramas de manteiga
- 200 gramas de bolacha Maria

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

- 1º Partir as bolachas grosseiramente (à mão num saco ou num robot por 3 segundos)
- 2º Derreter a manteiga
- 3º Derreter o chocolate na manteiga, mexendo bem
- 4º Juntar o chocolate derretido às bolachas e moldar em forma de salame
- 5º envolver com película aderente e/ou folha de alumínio e levar ao frigorífico por 12 horas
- 6º Opcional: juntar 1 cálice de Vinho do Porto ou Vinho Madeira

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (28 g)	% DR
ENERGIA	551 kcal	151 kcal	8 %
PROTEÍNA	5 g	1 g	3 %
H. CARBONO	47 g	13 g	5 %
AÇÚCARES	27 g	8 g	8 %
GORDURA	37 g	10 g	15 %
GORDURAS SATURADAS	21 g	6 g	28 %
FIBRA ALIMENTAR	3 g	1 g	3 %
SÓDIO	271 mg	74 mg	3 %