

Salame de chocolate



Vais precisar



300g de
bolacha Maria



150g de
manteiga



2 ovos



100g de
açúcar



50g de
chocolate
em pó

Como fazer

Parte as bolachas em pedaços e coloca numa taça. Junta a manteiga derretida, o chocolate em pó, o açúcar e os ovos e envolve tudo muito bem.

Estende uma folha de papel alumínio sobre a bancada. Deita toda a massa em cima e molda em forma de torta, com a ajuda do papel. Mantém o salame embrulhado no papel e leva ao frigorífico até ficar rijo. Na hora de provar retira o papel de alumínio e polvilha o salame com um pouco de açúcar.

Nunca é demais lembrar que as crianças, na cozinha, devem estar acompanhadas de adultos para evitar acidentes.