

SALAMINHO DE CHOCOLATE SILME

INGREDIENTES

4 gemas

36 g de manteiga

50 g de açúcar

200 g de chocolate em pó

200 g de biscoito maria

100 g de nozes

60 ml de licor ou rum

MODO DE PREPARO

Retire a película de cada gema.

Batas as gemas, a manteiga e o açúcar, e em seguida adicione o licor ou o rum.

Misture bem o chocolate com a mão.

Sem bater, misture o biscoito e as nozes.

Unte um papel alumínio com manteiga e polvilhe açúcar por cima.

Coloque a massa e enrole como salame.

Em seguida, leve ao freezer por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15846-salaminho-de-chocolate-silme.html>