

SALAMINHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha de maisena

395 ml de leite condensado

200 g de achocolatado em pó

300 g de manteiga

20 ml uísque, rum ou cachaça

80 g de nozes

80 g de castanha

MODO DE PREPARO

Esmigalhar as bolachas de maisena com as mãos.

Em um recipiente, misture o leite condensado, o cacau, a manteiga, e a bebida, e mexa até ficar homogêneo.

Acrescente as nozes, a castanha e a bolacha de maisena e mexa até espalhar bem pela massa.

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

Coloque a massa em cima do papel laminado, enrole no formato de um salaminho e feche bem o papel alumínio.

Em seguida, leve ao congelador por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16041-salaminho-de-chocolate.html>