

SALAMINHO DE CHOCOLATE COM CASTANHAS

INGREDIENTES

170 g de chocolate meio amargo (1 barra)

13 colheres de creme vegetal

12 ovos

12 colheres de cacau em pó

200 g de castanhas de sua preferência (castanha-do-pará, caju, amêndoas, nozes, pistache ou avelã)

MODO DE PREPARO

Pique grosseiramente o chocolate em pedaços pequenos e coloque em uma tigela com o creme vegetal para derreter no micro-ondas.

Coloque de 30 em 30 segundos, para não queimar o chocolate.

Retire do micro-ondas, junte os ovos e o cacau e bata muito bem.

Triture grosseiramente as castanhas, adicione ao preparado e misture.

Molde a massa em rolo, envolva em papel vegetal e leve à geladeira.

Na hora de servir, retire o papel vegetal e corte em fatias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17536-salaminho-de-chocolate-com-castanhas.html>