

SALAMINHO DE CHOCOLATE DA ABIMAPI

INGREDIENTES

- 250 g de bolacha maisena ou de leite ou maria bem picada
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres das de sopa de mel
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 colher das de chá de essência de baunilha
- 10 ml de conhaque ou licor de avelãs
- 1 colher das de café de pasta de café (opcional)
- 3 colheres das de sopa de cacau em pó peneirado
- 50 g de avelãs, ou castanhas-do-pará, ou macadâmias picadas (opcional)

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, o mel, a manteiga, a baunilha, o conhaque, a pasta de café e o cacau em pó. Misture bem e leve ao fogo alto, até iniciar a fervura e logo em seguida diminua para fogo brando e mexa constantemente até ponto de brigadeiro de colher mais firme.

Retire do fogo e junte as avelãs e as bolachas picadas.

Misture e coloque em um saco plástico grosso, dando o formato de um salame.

Deixe esfriar, retire o plástico e corte as fatias a gosto.

Se preferir, passe o salame pronto em cacau em pó ou avelãs torradas e moídas.

Se você usa termômetro culinário, o ponto correto do brigadeiro é 107°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29203-salaminho-de-chocolate-da-abimapi.html>