

SALAME DOCE

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha Maria
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de uva passa preta
- 6 colheres (sopa) cheias de achocolatado em pó
- 1 dose de conhaque
- Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Em um recipiente pique com as mãos o pacote todo de bolacha Maria, alterne pedaços bem pequenos com médios.

Coloque todo o restante dos ingredientes junto com a bolacha e misture com as mãos.

Misture bem e depois coloque a mistura em cima do papel alumínio, molde a mistura no papel alumínio como se fosse um salame, e enrole completamente.

Leve ao congelador por 3 horas.

Depois de pronto, corte ele em camadas como se fosse um salame e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43703-salame-doce.html>