



20m + 2h



Salame de Chocolate

Chocolate salami

“Fique em casa e deixe a sua vida mais doce”
“Stay at home and make your life sweeter”

BY ALEXANDRA VALENTE

Chefe de Pastelaria | Pastry Chef



100g chocolate | 100g chocolate

25 g de manteiga | 25 g butter

1 ovo | 1 egg

300g de bolacha maria (1, 1/2 embalagem) | 300g crunchy biscuits

20ml leite | 20ml milk



1. Derreter o chocolate com a manteiga, misturar bem e juntar o ovo inteiro.

Melt the chocolate with the butter. Mix well and add the whole egg.

2. Partir as bolachas deixando alguns pedaços maiores, juntar o leite e as bolachas. Misturar.

Break the biscuits leaving some larger pieces.

Add the milk and the biscuits and mix a little more.

3. Colocar o preparado numa folha de alumínio, enrolar deixando no formato de um salame, ou, fazer no formato de bolinhas com as mãos.

Place the preparation on aluminum foil, roll it in the shape of a salami, or make it in the shape of balls with your hands.

4. Deixe no frigorífico por 2 horas.

Leave in the biscuits for 2 hours.