

Salaminho de Chocolate



Salaminho de Chocolate

A Páscoa é comemorada entre os cristãos para lembrar a ressurreição de Jesus Cristo. Quando a Páscoa cristã começou a ser celebrada, a cultura pagã de festejo da Primavera foi integrada na Semana Santa. Os cristãos passaram a ver no ovo um símbolo da ressurreição de Cristo, pois ele representa fertilidade e nascimento da vida.

Sempre comemos muitos ovinhos, ovos e ovões de chocolate nessa data, então resolvi fazer uma sobremesa diferente e super fácil, de chocolate também, lógico. As crianças pequenas e grandes vão adorar e elas poderão fazer sozinhas, pois não é preciso ir ao fogo nem nada. Só misturar tudo numa travessa e moldar em forma de salame.

Feliz Páscoa a todos juntinho de seus queridos!!

Ingredientes:

- 1 pacote de biscoito Maisena
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó (do padre)
- 1/2 xícara de amêndoas em lascas ou inteiras (opcional)
- 1/2 xícara de granulado preto e branco (opcional)

Modo de fazer:

1. Coloque o leite condensado dentro de uma tigela e adicione o chocolate em pó, metade dos biscoitos triturado e moído, a outra metade em pedaços pequenos, as amêndoas e o granulado.
2. Misture delicadamente até estar tudo incorporado.
3. Abra um pedaço de filme plástico e coloque a massa no meio, apertando e enrolando para dar o formato de um salame.
4. Enrole as pontas como se fosse embrulhar balas e leve ao congelador por no mínimo 6 horas.
5. Retire do congelador na hora de servir, peneire o açúcar por cima e corte em fatias.

Rende mais ou menos 20 porções.