

# 凍朱古力片

**材料:**

- 1. 糖
- 2. 蛋黃 2 隻
- 3. 牛油 3 湯匙
- 4. 朱古力粉 200 克
- 5. 瑪利餅 200 克
- 6. 酒 1 湯匙

**做法:**

- a) 將五湯匙的糖，蛋黃及已軟化的牛油放入大湯碗中打至忌廉狀
- b) 朱古力粉放入(a)中並攪拌
- c) 將餅乾弄碎，後放(b)中並用手把兩者完全混合
- d) 於錫紙上灑上酒並把(c)放於錫紙上卷成圓條狀，放入雪櫃雪凍，可以雪糕伴食。

# Salame de chocolate

**Ingredientes:**

- Açúcar
- 2 gemas
- 3 c. (sp) de manteiga
- 200 g de chocolate em pó
- 200 g de bolacha tipo maria
- 1 c. (sp) de aguardente

**Preparação :** Deite 5 c. (sp) de açúcar, as gemas e a manteiga amolecida numa tigela e bata com a batedeira até obter um creme. Polvilhe com o chocolate e misture. Junte as bolachas partidas em pedacinhos e misture tudo com as mãos, de modo que o creme envolva bem os pedaços de bolachas. Comprima a mistura, dando-lhe o formato de salame. Passe por açúcar, embrulhe em papel vegetal borrifado. Guarde no frigorífico durante algumas horas. Corte em rodelas podendo servir juntamente com bolas de gelado.