

A receita de hoje chegou para nos ajudar nas semanas que deixam a gente malucas ou malucos por chocolate (como essa por exemplo que é semana de Páscoa).

Somente a nível de curiosidade, o salame de chocolate tradicional é feito com brigadeiro e bolacha. Lembra uma Palha Italiana só que moldada em formato de salame.

Eu escolhi ensinar vocês a preparar o Salame FIT de Cacau como alternativa saudável, nutritiva e saborosa (também). Esse “embutido” pode e deve fazer parte da sua vida!

Para ficar com as “estrias” características dos salames, o segredo é escolher ingredientes de cor clara, como aveia em lascas e amendoim triturado. Fica muito parecido!



Vamos à receita?

#### SALAME FIT DE CACAU

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Doces

Tempo de Preparo: 25 mins

Tempo de Cozimento:

Tempo Total: 25 mins

Rendimento: 3 salames médios

#### Ingredientes

- 600g de inhame cozido
- 2 bananas maduras
- ½ xícara de açúcar mascavo
- ½ xícara de cacau em pó
- ½ xícara de aveia em lascas
- ½ xícara de amendoim triturado

#### Como faz?

1. Coloque o inhame, as bananas, o açúcar e o cacau em um processador de alimentos. Processe até que resulte em uma massa homogênea (sem pedacinhos de inhame) e com a cor do cacau por completa.
2. Transfira a massa para uma tigela e adicione a aveia e o amendoim. Incorpore-os na massa de inhame.
3. Corte 3 pedaços de papel alumínio (aproximadamente 30cmx30cm).
4. Separe a massa em 3 porções e coloque cada uma sobre o papel alumínio.
5. Enrole e molde feito salame. Feche bem as pontas.
6. Leve para a geladeira por 4 horas para firmar.
7. Corte e sirva ou presenteie um amigo!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

**Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.**