

Lucca Chambô Pignaton – 2º ano I1



CENTRO EDUCACIONAL LEONARDO DA VINCI

Modo de fazer

Misture o leite condensado e o chocolate em pó em uma vasilha.

● Quebre com as mãos um pacote de biscoito de

maizena em pedacinhos bem pequenos.

● Misture o leite condensado e o chocolate em pó

com o biscoito de maizena até os ingredientes

ficarem bem misturados.

● Abra um grande pedaço de papel alumínio

sobre a mesa.

● Despeje a mistura no meio do papel alumínio.

● Espalhe bem formando uma camada fina.

● Enrole com cuidado formando um salaminho

moldando com as mãos.

// ● No dia seguinte corte em fatias finas e tire o papel alumínio e depois coma.

Caro(a) aluno(a),

Que tal ficou o salaminho de chocolate?





Modo de fazer

Misture o leite condensado e o chocolate em pó em uma vasilha.

	Em outra vasilha quebre os biscoitos de maisena com
	as mãos e misture todos os ingredientes. e
	3 Abra sobre a massa o papel alumínio. e
	4 Despeje a massa no papel alumínio e enrole. c
	5 Coloque tudo no congelador por 24 horas. c
	6 Tire do congelador e corte em rodelas, tire o papel e
	coma. Bom apetite! e

Caro(a) aluno(a),
Que tal ficou o salaminho de chocolate?



Modo de fazer

Misture o leite condensado e o chocolate em pó em uma vasilha.

- 1- Abra o pacote de biscoito de maisena na tigela.
- 2- Acrescente o biscoito de maisena picado na tigela de chocolate em pó e leite condensado e misture bem.
- 3- Abra um pedaço de papel alumínio grande.
- 4- Espalhe a massa no meio do papel alumínio.
- 5- Enrole até ficar igual a um salaminho.
- 6- Deixe no congelador por 1 noite.
- 7- No dia seguinte peça a um adulto para cortar em tiras finas e retire o papel alumínio e deposite as tiras.

Caro(a) aluno(a),
Que tal ficou o salaminho de chocolate?