



Açúcar	90g
Manteiga	50g
Folhas de gelatina	5g
Flor de sal	1 pitada

PARA A FINALIZAÇÃO	QUANTIDADE
Ferrero Rocher	8
Tabletes de chocolate amargo (5x5 cm)	8
Corante comestível dourado	

mexa no mascarpone.

- Para a finalização:
 - Coloque um quadrado de bolo em um cortador de biscoito quadrado de 5 cm, acrescente uma camada de compota de maçã (aprox. 40 g cada) e cubra com um segundo quadrado de bolo.
 - Remova o cortador de biscoito, decore os bolos com o creme de caramelo salgado e acrescente os tabletes de chocolate polvilhados com corante comestível dourado.
 - No centro acrescente um pouco de creme e coloque um Ferrero Rocher no topo — vai dar um gostinho doce e crocante.