



SALAME AL CIOCCOLATO

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 1 ora;
- **Cottura:** -----
- **Dosi per 6 persone:** 200 g. di cioccolato fondente, 250 g. di biscotti da colazione, 250 g. di burro, 2 uova, 250 g. di zucchero, 100 g. di nocciole tostate, g. 75 di cacao amaro in polvere, 1 fialetta di essenza di rum, zucchero a velo q. b..

Preparazione: sminuzzate i biscotti, i quadretti di cioccolato e le nocciole. Sciogliete il burro a bagnomaria, aggiungete lo zucchero e con una frusta elettrica lavorate bene. Unite la bustina di cacao, le uova, il cioccolato a pezzetti, le nocciole e i biscotti. Amalgamate bene il tutto. Stendete su carta da forno dando la forma di un salame e spolverizzate con lo zucchero a velo. Mettetelo in freezer lasciando riposare per almeno 1 ora. Tagliate a fette e servite...