

Salame di Cioccolato



Classico dolce casalingo che mette tutti d'accordo: i bambini lo adorano ed i grandi insieme a loro. E' simpatico nella forma e ghiotto nel gusto, si può gustare in ogni momento della giornata, a fine pasto, per merenda, alle feste. Scoprirai che è facile e veloce da preparare anche perché gli ingredienti sono pochi e spesso li abbiamo già in casa... in special modo nei periodi dopo Pasqua con gli avanzi delle uova di cioccolato.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10'

Cottura: 3'

Dosi per 6 persone

Ingredienti per 6 persone

- 100 g Cioccolato fondente
- 250 g Biscotti (qualsiasi)
- 50 g Cacao amaro in polvere
- 100 g Burro
- 80 g Nocciole
- 100 g Zucchero a velo

Ecco come preparare il salame di cioccolato. Innanzi tutto mescola gli ingredienti asciutti: in una ciotola capiente sbriciola grossolanamente i biscotti, aggiungi lo zucchero a velo, le nocciole ed il cacao in polvere.

Sciogli il cioccolato a bagno maria o nel forno a microonde, lascialo intiepidire ed aggiungilo agli altri ingredienti insieme al burro (fuso o ammorbidito).

Mescola bene il tutto ed impasta per avere un composto omogeneo (se ti sembra troppo duro puoi aggiungere poco latte), cercando di non tritare completamente i biscotti.

Versa l'impasto sopra un foglio di carta da forno e crea il salame nella sua tipica forma cilindrica. Meglio se le dimensioni rimangono entro i 6-7 cm. Per evitare che si appiccichi troppo alle mani, bagnale con acqua fredda.

Lascialo avvolto nella carta da forno in frigorifero per qualche ora. Quando lo togli, cospargilo di zucchero a velo e, se vuoi dargli l'aspetto di un vero salamino, usa dello spago per simulare la legatura.