

Salame di cioccolato

Cosa ti serve:

- 1 pentolino
- 1 ciotola
- 1 cucchiaio di legno
- Carta da forno

Ingredienti:

- 200 g. di biscotti secchi
- 200 g di cioccolato fondente
- 150 g di burro sciolto
- 2 uova
- 100 g di zucchero



1. Prepara l'impasto



Sbricciola tutti i biscotti.



Taglia il cioccolato fondente, mettilo in un pentolino con un pò d'acqua e accendi il fuoco a fiamma bassa.

Fai sciogliere il cioccolato piano piano, mescolando con un cucchiaio di legno.



Aggiungi il burro sciolto e mescola bene.

Aggiungi lo zucchero, le uova e mescola.

Aggiungi i biscotti sbricciolati e mescola bene.

2. Faccio il salame



Metti tutto il composto in un grande foglio di carta da forno.

Chiudilo bene, dandogli la forma di un grande salame.

Metti il tuo salame in frigorifero e lascialo riposare per almeno 2 ore, fino a quando non si sarà solidificato.

Adesso, puoi tagliare il tuo salame a fette.

BUON APPETITO!