

SALAME DOLCE



COSA SERVE

Biscotti secchi 300 g

Burro 150 g

Zucchero 100 g

Cioccolato fondente 200 g

Uova (medie) 2

COME SI FA:



sbriciolate i biscotti secchi in un
ciotola



Sciogliete a bagnomaria il cioccolato
fondente.



Ammorbidire il burro



Aggiungere lo zucchero, le uova, il cioccolato.



Amalgamate bene il composto ottenuto e versatelo nella ciotola dove avete sbriciolato i biscotti.



Mescolare bene



Per dargli la classica forma del salame, dovete mettere l'impasto in un foglio di carta



Avvolgete poi il salame di cioccolato pressato nella carta stagnola e mettetelo in frigorifero così avvolto fino a quando sarà indurito(almeno due o tre ore.

