

Salame di cioccolato

INGREDIENTI (per 4 persone) :

- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 50 gr di burro
- 3 cucchiaini di cacao amaro
- 1 bicchierino rhum
- 200 gr di biscotti secchi

Tempo Richiesto : 40 '.

- 1** Lavorare due tuorli con due cucchiaini colmi di zucchero sino a quando non avrete ottenuto una crema morbida.
- 2** Aggiungete il burro sciolto, il cacao amaro ed il rhum. Mescolare tutto molto bene e quando i vari ingredienti si saranno ben amalgamati unite i biscotti secchi tagliati a pezzettini di un centimetro e mezzo circa di lato.
- 3** Mescolare in modo che il cioccolato legni bene i biscotti poi versare il tutto in una carta oleata chiudendola con cura dopo averla arrotolata. (Il dolce deve avere la forma di un salame).
- 4** Mettere in frigorifero per qualche ora togliendolo solo quando sarà diventato ben duro. Togliere la carta oleata e servirlo a fette.

Appunti:

