



Salame al cioccolato



Zuccherissimo



Difficoltà media



30 minuti

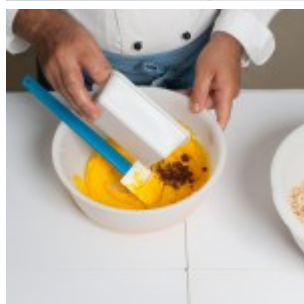
Ingredienti

- 100 g Burro a temperatura ambiente
- 200 g Zuccherissimo
- 100 g Tuorlo d'uovo (circa 5)
- 25 g Cacao
- 200 g Biscotti secchi

Procedimento



1. Mettete il burro morbido in una terrina, aggiungete lo Zuccherissimo e cominciate a montare il composto.



2. Mettete le uova in una ciotola adatta alla cottura a bagnomaria, lavoratele con la frusta e scaldale fino ad arrivare ad una temperatura di 60° continuando a mescolare. A questo punto le uova saranno pastorizzate.

Aggiungete al precedente composto i tuorli d'uovo ed il cacao. Continuate ad amalgamare il tutto.



3. Aggiungete per ultimi i biscotti, sbriciolati più o meno finemente a seconda dei gusti. Creare un composto omogeneo.



4. Versate su carta da forno e arrotolate dando una forma allungata. Per creare un simpatico effetto, legate l'esterno come si legano tipicamente i salami quindi riporre il dolce nel frigorifero per un paio d'ore. Servite il salame tagliato a fette di circa ½ cm di spessore.