



Salame di cioccolato

Ingredienti

- 3 cucchiaini di Rum
- 50 g di Zucchero al velo
- 300 g di Biscotti secchi
- 3 Uova
- 200 g di Zucchero semolato
- 200 g di Burro
- 150 g di Cacao amaro

Preparazione

1. Lavorate il burro morbido a crema (eventualmente mettetelo in una terrina preriscaldata). Con l'aiuto delle fruste elettriche, in un altro recipiente montate le uova con lo zucchero semolato finché otterrete un composto liscio e omogeneo: incorporatelo alla crema di burro lavorando ancora con una spatola finché la crema sarà liscia e spumosa. Aggiungete il cacao e i biscotti pestati con il pestacarne fino a sminuzzarli; versate il rum, poco alla volta, e mescolate bene. Rovesciate il composto su un foglio di alluminio e dategli la forma di un salame: avvolgetelo strettamente nello stesso alluminio e mettetelo in frigo per almeno 3 ore. Servite il salamino dolce tagliato a fette, accompagnato a piacere con panna montata.

Informazioni nutrizionali

🕒 20

👤 4 4 persone