



Salame al Cioccolato

Foto e preparazione di Donaty63

2 uova
125 gr burro
2 etti zucchero
1 etto di cacao
1 pacco biscotti
secchi
1 bicchierino rum -
o mandarinetto



Tritare i biscotti grossolanamente con il mattarello.

A parte, sbattere le uova con il burro e lo zucchero. Aggiungere il cacao. Mettervi dentro i biscotti tritati e un goccio di liquore (oltre ai biscotti, potete mettere anche del riso soffiato se lo volete). L'impasto deve risultare abbastanza duro.

Avvolgetelo in carta d'alluminio dandogli la forma di un salamino e mettetelo in frigo per mezza giornata.

Se l'impasto è molto, fate più salami.

Quando il salame è ben freddo (potete anche metterlo un attimo in congelatore per farlo indurire ulteriormente), togliete la carta d'alluminio e cominciate a legarlo a mò di salame con dello spago da cucina. Passate il salame sullo zucchero a velo per dargli quella velatura tipica.