Salame al cioccolato

Data: 5 settembre 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



SALAME AL CIOCCOLATO

Ecco la ricetta di un dolce molto sfizioso che potete conservare a lungo nel freezer e servire ogni volta che ne abbiate voglia. E' presto fatto, in cinque semplici mosse.

INGREDIENTI:

- 150 gr di biscotti secchi
- 150 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 100 gr di cacao amaro
- 1 uovo
- 4 cucchiai di marsala secco (o altro liquore)

PROCEDIMENTO:

1. Ammorbidite il burro a temperatura ambiente e montatelo con una forchetta assieme allo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa.
2. Unite al composto l'uovo e poi il cacao setacciato continuando a mescolare.
3. Spezzettate i biscotti a pezzi piccoli, unite a filo il marsala e cercate di amalgamare bene il tutto.
4. Date al composto la forma di un salame modellandolo con le mani. Rivestitelo con carta forno e chiudete le estremità con del filo da cucina.
5. Ponete il salame in freezer per almeno 4-5 ore prima di servirlo e tagliatelo a fettine. [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/salame-al-cioccolato/41946