

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salame di cioccolato di Marinella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

100 g cacao amaro  
300 g biscotti secchi  
4 tuorli d'uovo  
100 g zucchero  
150 g burro  
mezzo bicchiere di mandorla amara.

## PREPARAZIONE

**1** Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lavorare il tutto.

unire il cacao e i biscotti spezzettati grossolanamente.

Lavorare il tutto aggiungendo la mandorla amara.

Avvolgerlo nella carta oleata dandogli la forma di un salame. mettere in frigo per 1 ora.

Servirlo a fettine