

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