

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce salame

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 100 g cacao amaro
- 100 g zucchero
- 300 g biscotti secchi
- 4 tuorli d'uovo
- 150 g burro
- 2 cucchiari di liquore di mandorla amara

PREPARAZIONE

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

Unire il cacao e i biscotti spezzettati grossolanamente più il liquore.

Lavorare bene il tutto, versare su un foglio di carta oleata e avvolgerlo dandogli la forma di un salame.

Metterlo in frigo per circa un'ora.

Servirlo a fettine.