

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salame al cioccolato

di: *Starbucks*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 3 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

300 g di biscotti secchi
300 g di zucchero
75 g di cacao amaro
3 tuorli
100 g di margarina
1 bicchiere di martini rosso oppure
alchermes.

PREPARAZIONE



2 Tritate i biscotti con il mixer ma lasciare qualche pezzetto visibile.



3 Aggiungete lo zucchero ai biscotti e mescolare.



4 Aggiungete il cacao e mescolare.



5 Aggiungete i 3 tuorli e mescolare di nuovo.



6 Incorporate anche la margarina.



7 E mescolare più possibile.



8 A questo punto aggiungete il liquore e mescolare il tutto fino a raggiungere la consistenza di una massa appiccicosa.



9 Mettete l'impasto in un foglio di stagnola e cercare di formare un salame.



10 Arrotolate nella stagnola e mettere in frigo per 3 ore almeno.



11 Srotolate il salame e tagliatelo a fette, se volete potete cospargere la superficie con dei biscotti sbriciolati.

