

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salame al cioccolato

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO

---



Alzi la mano chi non vorrebbe subito e adesso una fettina di salame al cioccolato! Come dite? Una non vi basta beh avete aragione. Il salame di cioccolato è davvero troppo buono, ma così buono che davvero non si può resistere. Ma oltre ad essere buonissimo è davvero semplice da fare ed è anche una ricetta molto furba in quanto si può realizzare con molto tempo d'anticipo e perché no, anche surgelarlo in modo da averlo sempre a disposizione.

Fare il salame di cioccolato è davvero divertente e semplice. Provate questa ricetta e se volete arricchire il vostro buffet con qualche altra idea

veloce e semplicissima, vi consigliamo di realizzare anche questa dei [dolcetti ricotta e cocco](#).

E se vi dovesse avanzare il cioccolato ecco per voi altre deliziose ricette:

[rolo al cioccolato](#)

[ricetta dolce al cioccolato](#)

[torta brownies al cioccolato](#)

## INGREDIENTI

BURRO 150 gr

BISCOTTI SECCHI 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

CACAO AMARO 100 gr

TUORLI 4

## PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il salame al cioccolato: prendete due scodelle e, separate i tuorli dagli albumi, poi aggiungete ai tuorli lo zucchero e con l'aiuto di frusta, iniziate a lavorare i due ingredienti, fate in modo che i tuorli assorbano bene e completamente tutto lo zucchero.





**2** Una volta che avrete fatto incorporare bene i tuorli d'uovo allo zucchero, aggiungete il burro ammorbidito a pomata, al composto e continuate a lavorare.





- 3 Unite a questo punto anche il cacao in polvere, mescolate bene, ed infine aggiungete al composto i biscotti secchi, sbriciolateli a mano in maniera abbastanza grossolana e, continuando a mescolare fate in modo di amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro.



- 4 Quindi prendete della pellicola trasparente alimentare e stendetela su il piano di lavoro, versate il composto appena preparato, all'interno del foglio di pellicola e arrotolatelo cercando di dargli la classica forma del salame. Dopo avere formato il salame, chiudete i due lati laterali della pellicola e continuate ad arrotolare il salame per qualche istante, in modo da compattarlo bene.



- 5 Dopo avere formato il salame, dovete solo farlo rassodare e lo potete fare in due modi: se avete più tempo a disposizione potete metterlo a far rassodare in frigorifero, se invece lo avete preparato all'ultimo momento e avete la necessità di utilizzarlo a breve,

trasferitelo a rassodare nel freezer.

- 6 Trascorso il tempo necessario per fare in modo che il salame sia ben rassodato, prelevatelo dal frigorifero, o dal freezer, srotolatelo dalla pellicola alimentare e, con un pò di carta assorbente andate ad eliminare, l'umido che si è formato, durante il processo di rassodamento.



- 7 Eliminato l'umido dalla superficie del salame, cospargete ques'ultimo con dello zucchero a velo. Affettatelo a fette regolari di 1cm oppure 1,5cm circa, a vostro piacere, e servitelo.



