

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salame di cioccolato e amaretti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Se stai cercando la ricetta giusta per fare un dolce facile e gustoso, ti proponiamo la ricetta del nostro salame di cioccolato e amaretti. Con l'aggiunta di questi ultimi il famoso salame al cioccolato diventa ancora più gustoso e piacevole, adatto decisamente a chi ama il profumo e il sapore delle mandorle.

Provate questa ricetta dal successo assicurato e vedrete che meravigliosa golosità otterrete in pochissimi passi. Il nostro consiglio è quello di fare doppia dose, perché è talemente goloso che andrà a ruba. Una buona idea è sempre farne di più, magari uno lo si può anche fare a piccole palline, rotolate

nel cacao, da offrire come cioccolatini o bon bon.

Se siete poi alla ricerca di altri dolci al cioccolato, provate pure la ricetta del [rotolo](#) al cioccolato: stragoloso anche questo!

INGREDIENTI

BISCOTTI SECCHI 400 gr

AMARETTI sbriciolati - 200 gr

BURRO 200 gr

UOVA 2

LIQUORE AMARETTO 1 bicchierino

ZUCCHERO 400 gr

CACAO AMARO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del salame al cioccolato e amaretti, per prima cosa fate fondere il burro e fatelo raffreddare leggermente. Quando non sarà più tanto caldo, riunite in una ciotola tutti gli ingredienti, restanti ovvero: lo zucchero, il burro, le uova, il cacao, il liquore ed i biscotti sbriciolati in maniera grossolana insieme agli amaretti.





2 Amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto malleabile.



3 Date forma al salame di cioccolato, quindi riponetelo in frigorifero avvolto nella pellicola per almeno due ore prima di servirlo.



CONSIGLIO

Potrei farlo evitando le uova crude?

Certo aggiungi due cucchiaini di latte al posto delle uova.

Quanto tempo si conserva?

Puoi conservarlo in frigorifero per una settimana.

Mi sono avanzati degli amaretti, cosa potrei farci?

Potresti fare un ottimo semifreddo!