

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salame turco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO NEL CONGELATORE*



INGREDIENTI

4 cucchiai di Nutella

latte q.b.

150 g di biscotti secchi

circa 5-6 cucchiai colmi di cereali (più 1-2
cucchiai per l'esterno del dolce)

panna montata e cacao per decorare.

PREPARAZIONE



2 Sciogliete la nutella in una casseruola con un poco di latte fino ad avere un composto fluido.

In una ciotola mettete i cereali.



3 Aggiungete del latte fino ad avere un composto morbido.



4 Aggiungete la nutella.



5 Ed i biscotti sbriciolati.



6 Mescolare bene il composto.



7 Aggiungete dei cereali (potrebbero servirne un po' di più di quelli previsti, dipende dalla morbidezza dell'impasto), fino ad avere un composto omogeneo e malleabile.



8 Sopra un vassoio mettete dei cereali sbriciolati.



9 Appoggiateci sopra il composto preparato dandogli la forma del salame.



10 Coprite con altri cereali sbriciolati.



11 Avvolgete il salame nella pellicola.



12 E mettetelo nel congelatore per 15 minuti.



13 Togliete il salame dal congelatore e copritelo con un poco di panna montata.



14 Decorate con dei ciuffi di panna e del cacao.



