

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salame al cioccolato senza uova: ricetta facile e irresistibile

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **4 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO**



Vuoi un dessert semplice? Prova il **salame di cioccolato senza uova**, perfetto per intolleranti e golosi!

COSA SERVE PER CUCINARE IL SALAME AL CIOCCOLATO SENZA UOVA

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

BURRO 100 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 10 gr

ZUCCHERO 150 gr

BISCOTTI SECCHI 100 gr

COSA SERVE PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

COME SI PREPARA IL SALAME AL CIOCCOLATO SENZA UOVA

1 In una ciotola spezza il cioccolato in piccole parti, poi scioglilo a bagnomaria oppure nel

microonde per pochi secondi.

In un'altra ciotola sbriciola i biscotti in modo grossolano, non tritarli nel mixer perché non devono polverizzarsi. Prendi una scodella capiente e versa al suo interno lo zucchero.





- 2 Aggiungi il burro ammorbidito, il cacao amaro, e mescola energicamente con una frusta a mano o con le fruste elettriche a bassa velocità.





3 Unisci il cioccolato sciolto e mescola ancora per amalgamare il tutto, quindi versa i biscotti sbriciolati.





4 Incorpora molto bene i biscotti al resto degli ingredienti e versa il composto ottenuto

sopra un foglio di carta forno, aiutandoti con la marisa per dare la forma allungata del salame, inizia poi ad arrotolarlo con l'ausilio della carta forno sottostante.





- 5 Una volta arrotolato e chiuso bene alle estremità, lascia riposare il salame al cioccolato in frigorifero per qualche ora. Puoi anche rinforzare l'incarto con un foglio di stagnola, così da proteggere il salame dall'umidità del frigorifero.

Terminato il tempo di riposo scarta delicatamente il salame di cioccolato e cospargi la superficie di zucchero a velo, spalmandolo poi con le mani, così da conferire un aspetto molto simile al salame.





6 Taglia a fette il salame al cioccolato senza uova e servi.





SALAME AL CIOCCOLATO SENZA UOVA: RICETTA FACILE E IRRESISTIBILE

Il **salame al cioccolato senza uova** è un dolce semplice e veloce da preparare, perfetto per chi cerca una versione leggera e senza uova del classico salame di cioccolato. Con pochi ingredienti, come **cioccolato fondente**, **biscotti secchi** e **burro**, puoi creare un dessert cremoso e goloso, ideale per concludere una cena o per una merenda speciale. Scopri tutte le varianti, come quella senza burro o con frutta secca, per adattarlo a ogni esigenza.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un **salame al cioccolato senza uova** dalla consistenza perfetta, spezza i biscotti a mano per ottenere pezzi irregolari che daranno l'effetto "marmorizzato".

Se preferisci una versione senza burro, puoi sostituirlo con mascarpone o yogurt greco.

Questa ricetta è ideale per utilizzare cioccolato avanzato o biscotti che stanno per scadere, riducendo così gli sprechi.

Conserva il salame in frigorifero per mantenerlo compatto e servilo tagliato a fette per un effetto scenografico.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di dolci veloci e senza cottura che puoi provare:

Fudge al cioccolato: morbidi e golosi, pronti in pochi minuti.

Torta in tazza al cioccolato fondente: un dolce monoporzione veloce e irresistibile.

Pancakes al cioccolato senza uova: soffici e leggeri, perfetti per la colazione.

Muffin al cioccolato e pere: un mix di sapori dolci e fruttati.

Tiramisù senza uova crude: un'alternativa super golosa.