

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salame di cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO PER RASSODARE*



Se cerchi un **dolce semplice, veloce e delizioso**, il **salame al cioccolato** è la ricetta che fa per te, è un [dolce](#) senza cottura, a base di **cioccolato fondente**, biscotti secchi, uova, burro e zucchero, che ha la forma e l'aspetto di un salame. Il **salame al cioccolato** è un **classico della cucina casalinga**, nato negli anni '70 e diventato famoso grazie al ricettario "Manuale di Nonna Papera". E' un **dolce ideale per la merenda dei bambini**, ma anche per il dessert di fine pasto, soprattutto nelle occasioni festive come **Natale e Pasqua**.

Semplice, ideale per usare anche ingredienti

avanzati da altre ricette, come **frutta secca o candita**, è il dolce perfetto da cucinare anche con i bambini. Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e cucina anche tu con le tue mani un **delizioso salame di cioccolato** da portare in tavola ogni volta che vuoi allietare i tuoi ospiti.

Se sei un **amante del cioccolato**, ecco per te alcune **ricette** che non puoi farti scappare!

[Parozzo](#)

[Ciocolata bianca](#)

[Ciocolata calda](#)

[Torta dobos](#)

[Porridge al cioccolato](#)

INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 150 gr

BISCOTTI SECCHI 250 gr

ZUCCHERO 100 gr

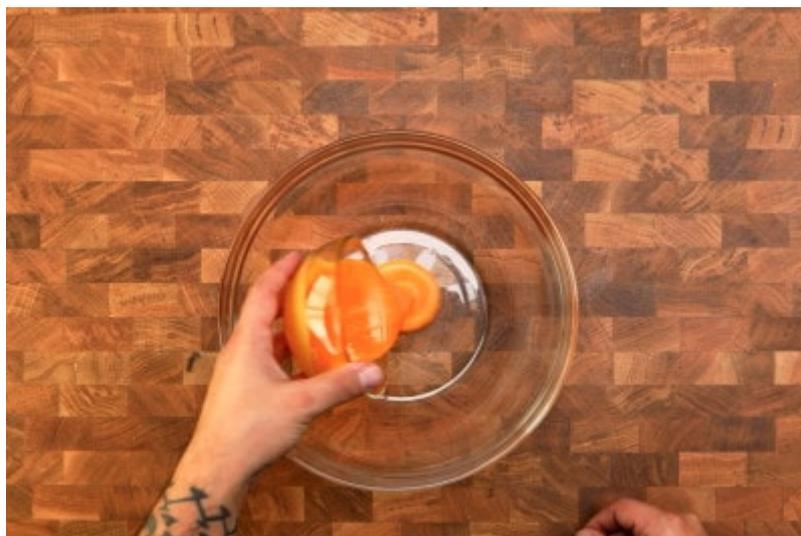
CACAO AMARO 100 gr

TUORLI Pastorizzati - 65 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il salame di cioccolato, versa in una ciotola i tuorli pastorizzati e lo zucchero poi mescolali fino a far sciogliere lo zucchero. Aggiungi il burro morbido e mescolalo.



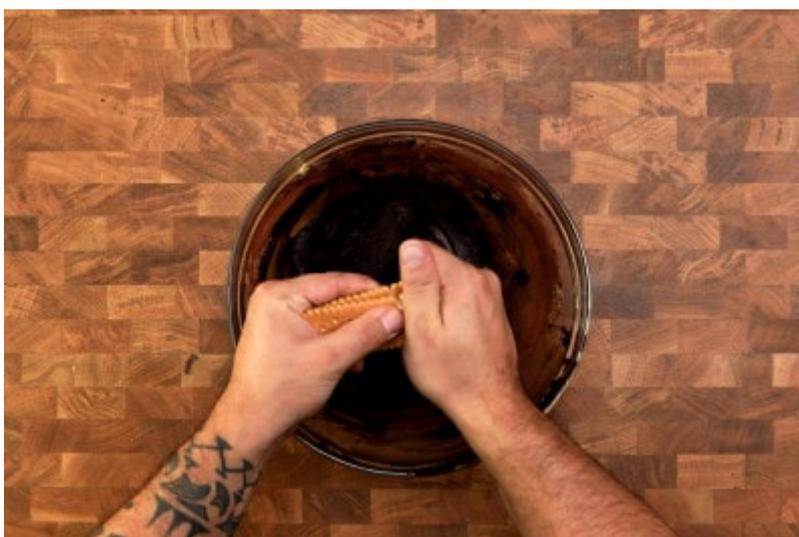
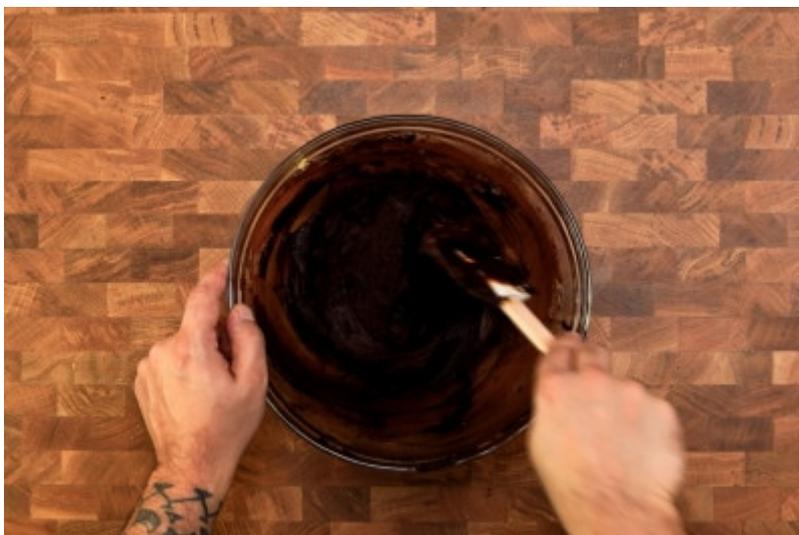


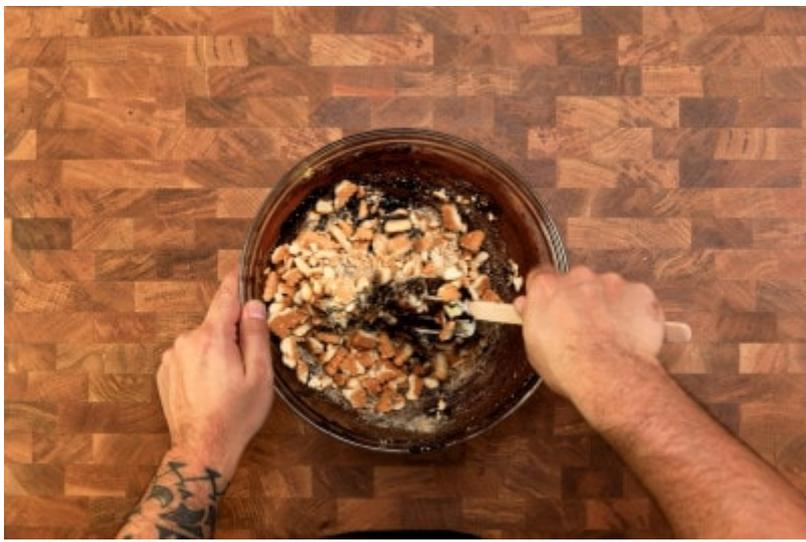
- 2 Mescola burro uova e zucchero fino ed emulsionare tutto. Aggiungi il cacao e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.





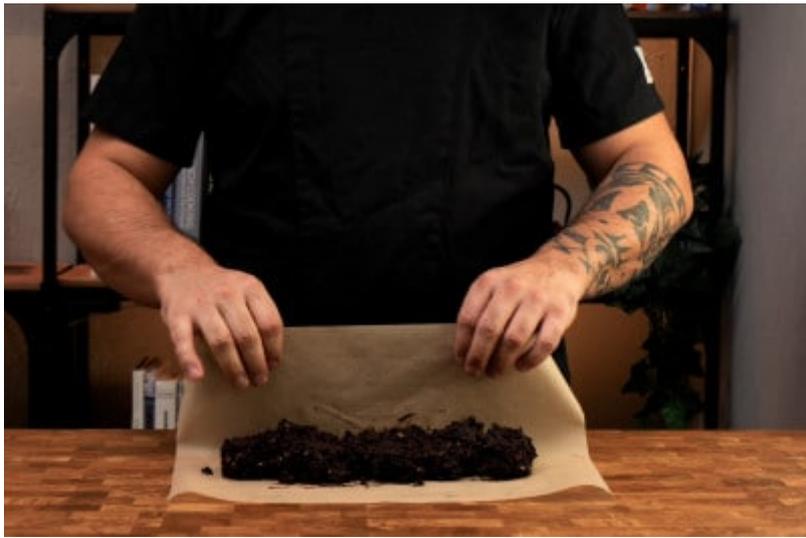
3 Aggiungi i biscotti sbriciolandoli con le mani e infine mescola per uniformare. Trasferisci il composto su un foglio di carta da forno.



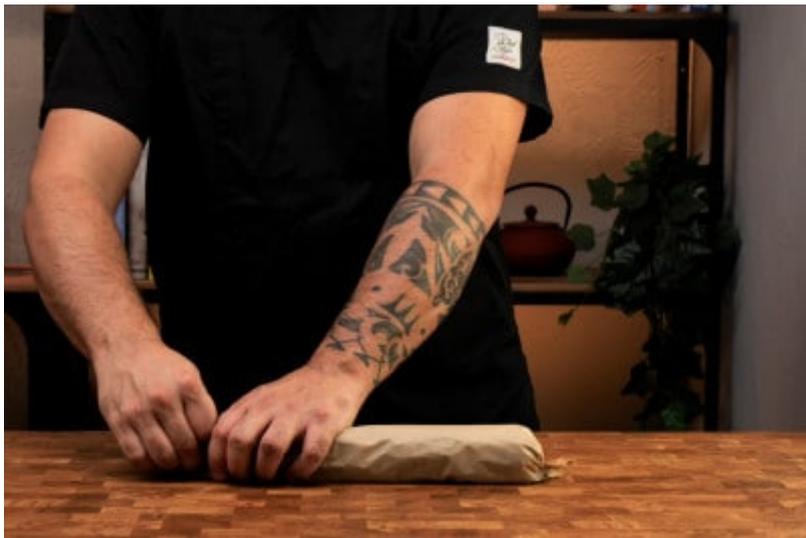
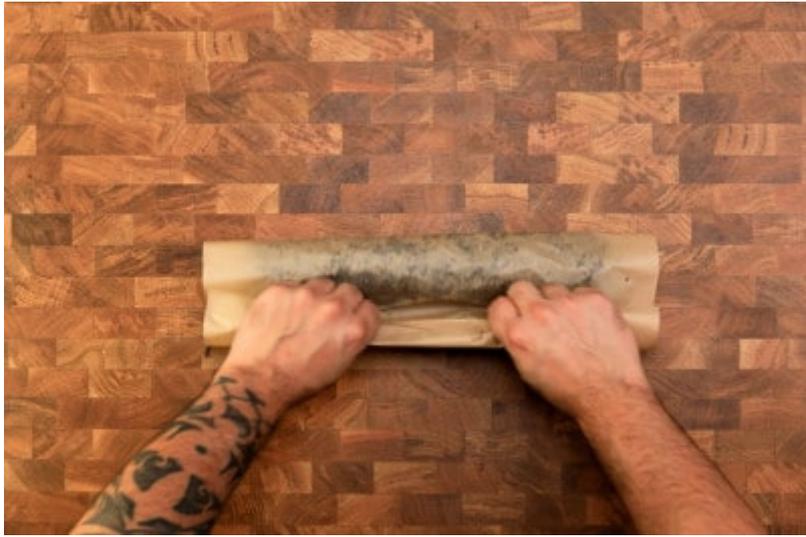


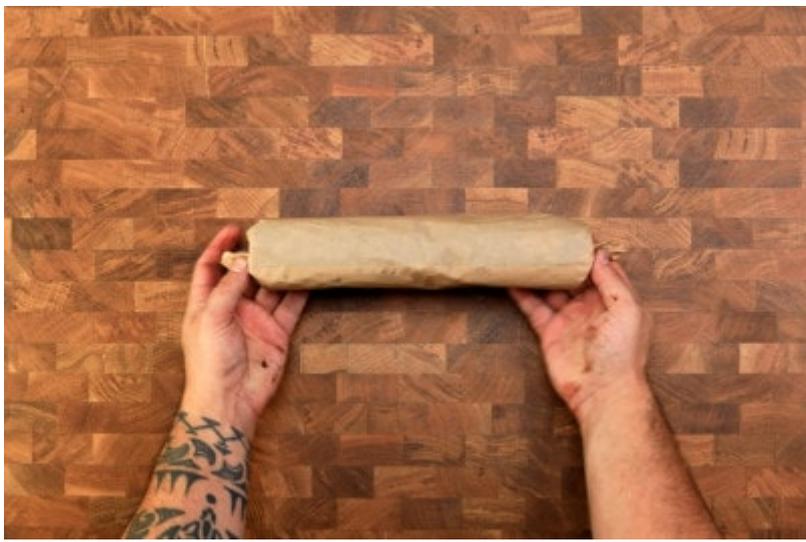
- 4 Con un cucchiaio distribuiscilo per bene. Avvicina i due lati lunghi della carta forno e comincia a stringerli in modo da formare il salame.





- 5 Sempre con la carta, stringi il salame per compattarlo per bene. Chiudi i lati, comprimendo bene, per varie volte fino a che non risulta un tronco compatto e uniforme, infine mettilo a rassodare in frigo per almeno 3 ore.





6 Spargi dello zucchero a velo su una teglia o un vassoio, poi scarta il salame e appoggialo sullo zucchero. Spolveraci sopra dell'altro zucchero poi rotola il salame al cioccolato per cospargerlo per bene, sposta il salame su un tagliere e taglia delle fette di circa 1 cm di spessore.

Se il salame di cioccolato risulta troppo morbido, rimettilo a rassodare in frigorifero.





VARIANTI PER IL SALAME AL CIOCCOLATO

Il salame al cioccolato è un dolce che si presta a tante varianti, a seconda dei gusti e della fantasia. Puoi usare diversi tipi di biscotti, come i digestive, i savoiardi, i frollini o i wafer. Puoi anche aggiungere al composto della frutta secca, come nocciole, mandorle, pistacchi o uvetta,

oppure delle gocce di cioccolato bianco o al latte. Puoi anche aromatizzare il salame al cioccolato con la vaniglia, la cannella, l'arancia o il caffè. Puoi infine decorare il salame al cioccolato con della glassa al fondente, della panna montata, della crema pasticcera o della frutta candita.