

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salame di cioccolato

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Emilia-Romagna**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + *IL TEMPO PER RASSODARE*

---



La ricetta più semplice ed intuitiva che si può fare è proprio il **salame di cioccolato**. Un ottimo dolce per i pranzi di festa o per delle cene improvvisate con gli amici.

Talmente goloso che andrà a ruba. Consigliamo di utilizzare i tuorli pastorizzati dal momento che vengono utilizzati a crudo, o almeno di utilizzare delle uova di sicura e certa provenienza.

Se sei alla ricerca di altri dolci facili al cioccolato, puoi provare:

[Cheesecake al cioccolato facile](#)

[Pancakes senza uova al cioccolato](#)

[Tortino al cioccolato con cuore morbido](#)

## INGREDIENTI

TUORLI Pastorizzati - 65 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO MORBIDO 150 gr

CACAO AMARO 100 gr

BISCOTTI SECCHI 250 gr

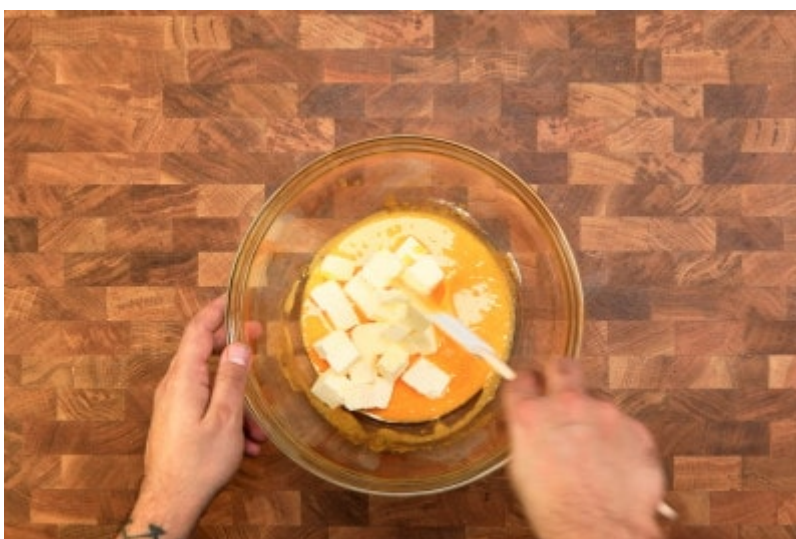
ZUCCHERO A VELO

## 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** Mescolalo alle uova, fino ed emulsionare tutto.

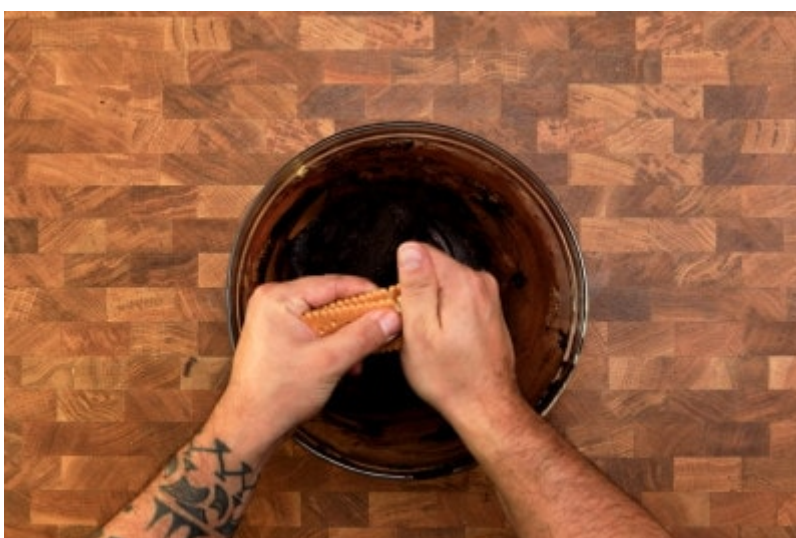
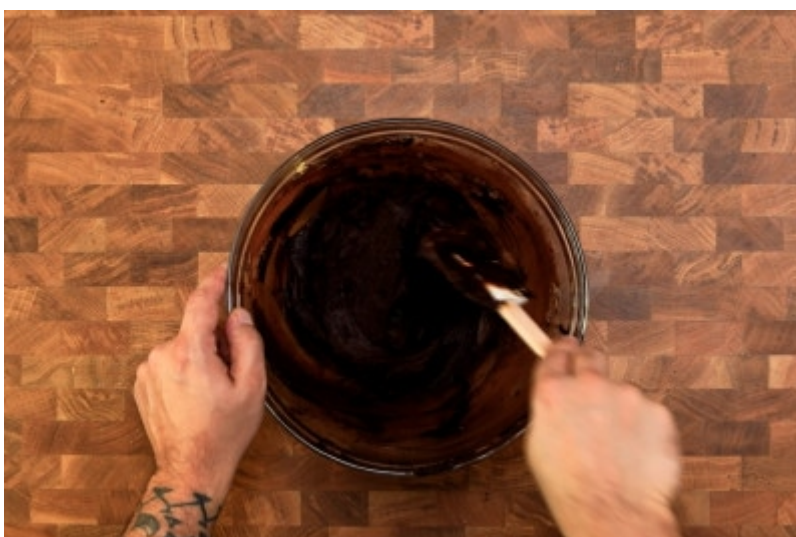
Aggiungi il cacao e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo.

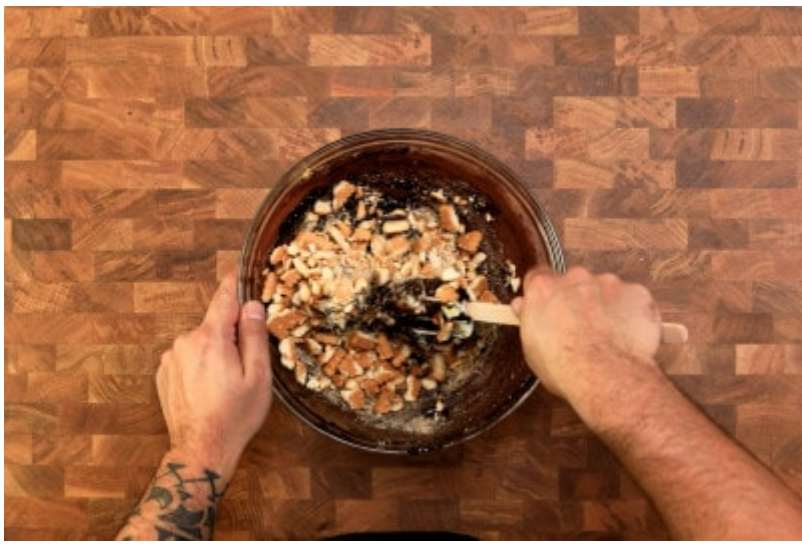




**3** Aggiungi i biscotti sbriciolandoli con le mani e infine mescola per uniformare.

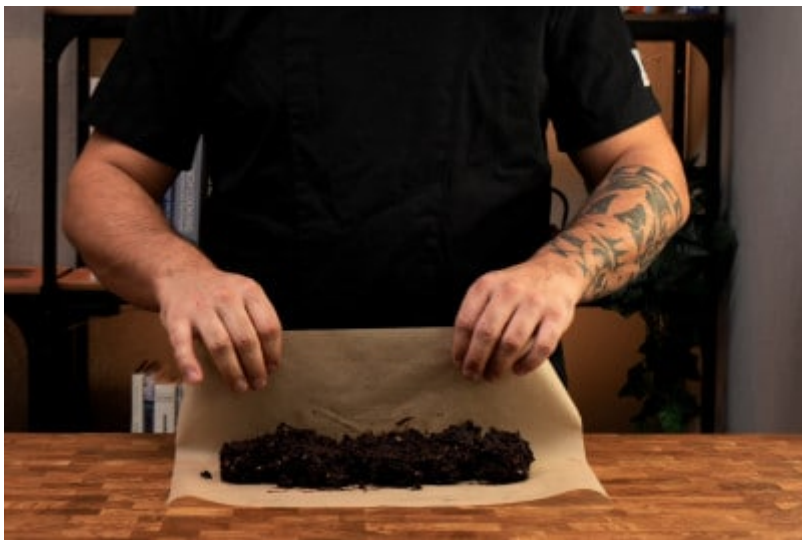
Trasferisci il composto su un foglio di carta da forno.





4 Con un cucchiaio distribuiscilo per bene.

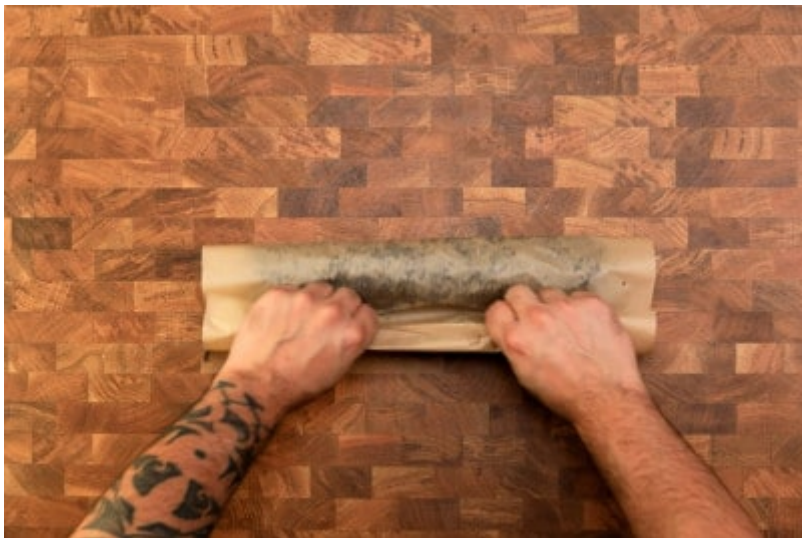
Avvicina i due lati lunghi della carata e comincia a stringere il la carta in modo da formare il salame.



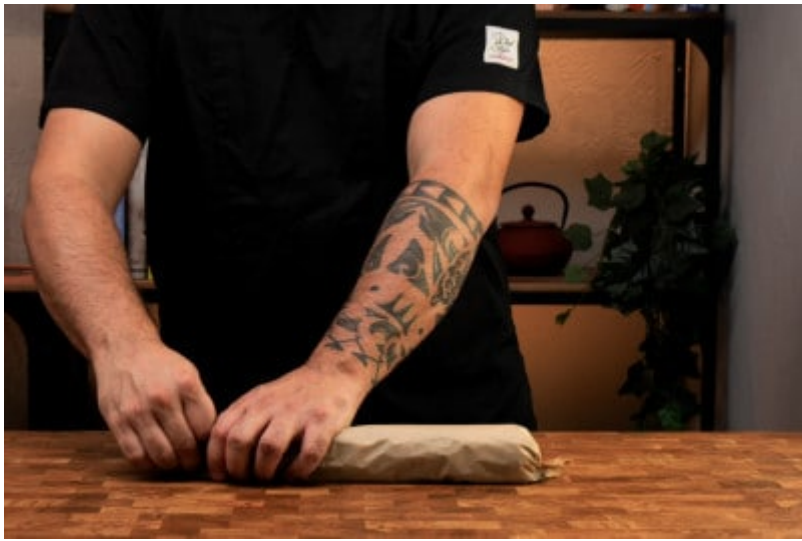


**5** Utilizzando la carta, stringi il salame per compattarlo per bene.

Chiudi i lati, sempre stringendo e metti a rassodare in freezer 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 rotolalo per coprirlo per bene, sposta il salame su un tagliere e taglia delle fette di circa 1 cm di spessore.

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



