

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salame di cioccolato e amaretti

di: *Cookaround*

---

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