

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salame dolce con il Philadelphia al Miele

di: *rosel*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

NOTE: *+ 4 ORE DI RAFFREDDAMENTO*



## INGREDIENTI

PHILADELPHIA AL MIELE 175 gr

ZUCCHERO 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

BISCOTTI AL CACAO 300 gr

TUORLO D'UOVO 2

MANDORLE IN SCAGLIE 50 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete i biscotti nel robot e tritateli grossolanamente utilizzando la lama di plastica, poi trasferiteli in una scodella e schiacciateli con una paletta di legno.



2



3

Aggiungete le mandorle in scaglie ed il philadelphia.



4 Unite anche i tuorli e i due tipi di zucchero e mescolate.

Mescolate ed impastate con le mani.



5



6



7

Ecco come risulterà il composto una volta che sarà pronto e ben amalgamato.



8 Prendete della carta stagnola e distribuite al centro del foglio il composto e formate un salame.

Arrotolate il salame nella stagnola chiudendo bene i lati.

Riponete il salame in frigorifero e lasciatelo riposare per circa 4 ore. Trascorso il tempo rimuovetelo dall'involucro della carta stagnola e tagliatelo a fette.



9



10



11



12



13



14 Spolverizzate con zucchero a velo e servite, se ne avanza conservatelo in frigorifero.