

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Salame turco

di: *apokalipsenow*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **2 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **15 MINUTI DI RIPOSO NEL CONGELATORE**



### INGREDIENTI

4 cucchiaini di Nutella

latte q.b.

150 g di biscotti secchi

circa 5-6 cucchiaini colmi di cereali (più 1-2 cucchiaini per l'esterno del dolce)

panna montata e cacao per decorare.

### PREPARAZIONE



**2** Sciogliete la nutella in una casseruola con un poco di latte fino ad avere un composto fluido.

In una ciotola mettete i cereali.



**3** Aggiungete del latte fino ad avere un composto morbido.



4 Aggiungete la nutella.



5 Ed i biscotti sbriciolati.



6 Mescolare bene il composto.



7 Aggiungete dei cereali (potrebbero servirne un po' di più di quelli previsti, dipende dalla morbidezza dell'impasto), fino ad avere un composto omogeneo e malleabile.



8 Sopra un vassoio mettete dei cereali sbriciolati.



9 Appoggiateci sopra il composto preparato dandogli la forma del salame.



10 Coprite con altri cereali sbriciolati.



**11** Avvolgete il salame nella pellicola.



**12** E mettetelo nel congelatore per 15 minuti.



**13** Togliete il salame dal congelatore e copritelo con un poco di panna montata.



14 Decorate con dei ciuffi di panna e del cacao.





