

IL SALAME DI CIOCCOLATO è uno dei ricordi più piacevoli e dolci della mia infanzia. La cuoca della mia scuola era solita prepararlo tutti i giovedì. Gli anni sono passati ma questo dolce per me ha ancora il sapore dell'infanzia e delle cose buone. Velocissimo da preparare, fresco (si conserva nel congelatore) e buonissimo, questo dolce saprà soddisfare tutti: vediamo insieme come preparare il salame di cioccolato.

INGREDIENTI:

- 200 g di biscotti secchi tipo "ORO SAIWA" o simili,
- 70 g di burro,
- 100 g di zucchero,
- 1 uovo, 70 g di cacao amaro in polvere,
- 200 ml di latte.



Disponiamo il composto del nostro salame di cioccolato su un foglio di carta da forno e cerchiamo di dargli una forma allungata simile a quella di un grosso salame.

Aiutandoci con i bordi della carta da forno incartiamo il salame di cioccolato e chiudiamo le due estremità della carta forno a caramella.

Lasciamo riposare il salame di cioccolato nel congelatore per almeno 4 ore, estraiamolo qualche minuto prima di servirlo. Tagliamolo a fette e ...

Buon appetito



Sbricioliamo in maniera grossolana i biscotti



In una ciotola lavoriamo l'uovo con lo zucchero. Aggiungiamo poi il burro fuso.



Versiamo il latte e infine incorporiamo il cacao amaro. Mescoliamo il nostro composto fino a quando non sarà ben liscio.



Versiamo la nostra crema di cacao nella ciotola dei biscotti e mescoliamo con una forchetta.



SALAME DI CIOCCOLATO SENZA UOVA

Ingredienti:

- 250 g di biscotti secchi
- 125 g di burro
- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero a velo
- 60 g di cacao amaro
- 60 g di nocciole (o intere o tritate)
- 3-4 cucchiaini di caffè (o latte se ci sono bambini)

Procedimento:

In una ciotola spezzettate i biscotti con le mani, non devono essere né troppo piccoli né troppo grandi. Aggiungete il cacao, lo zucchero e le nocciole e mescolate il tutto.

Aggiungete poi il cioccolato che avrete fatto fondere a bagnomaria, il burro morbido e il caffè (o il latte) e lavorate il tutto, con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Cospargete il piano di lavoro con lo zucchero a velo e lavoratelo fino a dargli una forma cilindrica.

Richiudete il salame di cioccolato senza uova in carta di alluminio avvolgendola a caramella e fate riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Dopo il tempo di riposo tagliate a fette e servite.

