



la cocina de Carolina

## SALAMI DE CHOCOLATE

*El salami de chocolate sin huevo es un fresco y delicioso hecho con galletas, chocolate, cacao y avellanas sin añadir los huevos crudos. El salami de chocolate tradicional, de hecho, a menudo implica huevos crudos, aunque cruda o pasteurizada! Este postre es perfecto para aquellos que quieren hacer una versión ligera y adaptada a los intolerantes, ya que los huevos han sido sustituidas por unas cucharadas de leche.*

### **Ingredientes: 6-8 personas**

*220 gr de galletas*

*120 gr de mantequilla a temperatura ambiente*

*80 gr de chocolate negro*

*35 gr de cacao en polvo*

*80 gr de azúcar*

*70 gr de avellanas sin cáscara*

*Un trago de ron (opcional)*

*leche al gusto*

### **Procedimiento:**

*Gruesamente desmoronan con las manos las galletas secas en un tazón grande. Añadir el cacao.*



*Mezclar con el azúcar y mezclar bien.*



*Añadir a esto también el chocolate derretido y la mantequilla en trozos pequeños. Mezclar todo con las manos hasta que la mezcla esté suave,*



*luego añadir las avellanas incluso, 2-3 cucharadas de leche y ron. Mezclar bien y darle la forma de una salchicha en un piso espolvoreado con azúcar en polvo., envolver en papel de aluminio y deje que se endurezca en el refrigerador por lo menos una hora antes de servir.*