

## SALAME DI CIOCCOLATO SENZA UOVA

Il **salame di cioccolato** senza uova è un dolce fresco e goloso realizzato con biscotti secchi, cioccolato, cacao e nocciole senza però l'aggiunta di uova crude. Il tradizionale salame di cioccolato, infatti, prevede spesso le uova crude, seppur freschissime o pastorizzate! Questo dolce è perfetto per chi vuole realizzare una versione light e adatta agli intolleranti, visto che le uova sono state sostituite da qualche cucchiaino di latte.

### Ingredienti: 6-8 PERSONE

220 gr di biscotti secchi  
120 gr di burro a temperatura ambiente  
80 gr di cioccolato fondente  
35 gr di cacao amaro in polvere  
80 gr di zucchero semolato  
70 gr di nocciole sgusciate  
un bicchierino di rum (facoltativo)  
latte q.b

### Procedimento:

Sbriciolate grossolanamente con le mani in biscotti secchi in una ciotola capiente. Aggiungete il cacao.



Unite anche lo zucchero e mescolate bene.



A questo aggiungete anche il cioccolato fuso e il burro morbido a pezzetti. Amalgamate il tutto con le mani per



ottenere un composto omogeneo, quindi unite anche le nocciole, 2-3 cucchiaini di latte e il rum. Impastate bene il tutto e dategli la forma di un salame lavorando su un piano cosparso di zucchero a velo. Rotolatevi bene il salame, avvolgetelo in carta alluminio e fatelo rassodare in frigo per almeno un'ora prima di servirlo.

