



Salame di cioccolato

Ingredienti

300 g	Biscotti secchi
150 g	Burro
100 g	Zucchero
100 g	Cacao amaro
n° 4	Tuorli d'uovo
n° 1/2	Bicchierino di rum

Preparazione

1. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lavorare il tutto.
2. Unire il cacao e i biscotti spezzettati in maniera grossolana, lavorare il tutto aggiungendo il liquore.
3. Avvolgere il composto nella carta oleata dandogli la forma di un salame.
4. Mettere in freezer per 1 ora.
5. Servirlo a fettine

