

Salame al cioccolato

Ingredienti per 6 persone

100 g di zucchero

100 g di burro a temperatura ambiente

1 uovo

75 g di cacao amaro

3 cucchiaini di marsala

250 g di biscotti secchi

Procedimento

Lavorate il burro a crema, unite lo zucchero e mescolate ancora.

Unitevi l'uovo, il cacao e il marsala.

Infine incorporate i biscotti sbriciolati grossolanamente.

Mescolate bene fino ad ottenere un composto compatto.

Versatelo su un foglio di carta forno e formate una sorta di salame.

Conservatelo in frigorifero.

“Il salame di cioccolato può essere congelato. Per un tocco di golosità in più aggiungete 100 g di cioccolato al latte fuso. Potete omettere il marsala se lo preparate per i vostri bambini, potete aggiungere del cocco grattugiato o della frutta secca tritata. Decorate a piacere con codette colorate, zucchero a velo o codette di cioccolato.”

La cucina dei balocchi