



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Salame dolce



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, due pentolini, carta stagnola**

Ingredienti

- 60 g di cioccolato fondente
- 100 g di biscotti
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero
- 30 g di mandorle pelate
- 40 g di cacao amaro
- 1 cucchiaio di rum

Preparazione Salame dolce

Passo 1.

Lavorate il burro morbido a temperatura ambiente con lo zucchero aiutandovi con un cucchiaino fino a quando diventerà cremoso.

Passo 2.

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente ed incorporatelo al burro.

Passo 3.

Aggiungete i biscotti spezzettati grossolanamente, le mandorle tritate, il cacao amaro in polvere e due cucchiaini di rum.

Passo 4.

Amalgamate bene.

Passo 5.

Modellate il composto per conferirgli la forma di un salame, poi avvolgetelo nella carta stagnola e ponete a riposare in frigorifero per almeno due ore prima di servirlo.

Passo 6.

Servitelo freddo tagliato a fette.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)