

# SALAME DI CIOCCOLATA



## INGREDIENTI

1 uovo + 1 tuorlo

150 gr di zucchero

125 gr di burro sciolto a  
bagnomaria

75 gr di cacao amaro

100 gr di biscotti secchi

50 gr di nocciole pelate

1 bicchierino di rum

## PROCEDIMENTO

Sciogliere il burro a bagnomaria e lasciar intiepidire.

Mescolare le uova con lo zucchero fino a che saranno ben montate.

Tritare grossolanamente le nocciole, tritare i biscotti e versare nell'impasto.

Versare il burro intiepidito, il cacao e il rum.

Mescolare e impastare fino a raggiungere un'omogeneità negli ingredienti.

Stendere su carta forno dando la forma del salame, arrotolare e chiudere i bordi.

Lasciar riposare in frigo 12 ore prima di tagliare.

Buon appetito!



Un regalo di Pro Loco Moruzzo - <https://www.vivimoruzzo.it/>  
in collaborazione con

Tiziana Bellini - [www.ilfogolar.com](http://www.ilfogolar.com) - Tel. +39 388 788 5669 - mail. tiziana@ilfogolar.com