



Tagliare a fette prima di servire.

SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti:

Burro: 100 grammi

Biscotti comuni: 100 grammi

Amaretti: 100 grammi

Cioccolato in polvere: 100 grammi

Uova: 2

Zucchero: 100 grammi

Liquore: 1 bicchierino

Un foglio di carta da forno o di alluminio

Procedimento:

Sbriciolare i biscotti e gli amaretti e metterli in una ciotola. Aggiungere il burro, le uova, il cioccolato, lo zucchero ed il bicchierino di liquore.

Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e sodo.

Ungere il foglio di carta a forno e trasferirvi l'impasto dandogli la forma di un salame.

Avvolgere il foglio e mettere il "salame" in frigorifero per almeno 2 ore.