SALAME DI CIOCCOLATO

Il salame al cioccolato è un dolce senza cottura molto amato. La ricetta è infatti semplice e veloce e il risultato è un dessert goloso davanti al quale sarà difficile fermarsi alla prima fetta. Gli ingredienti sono pochi e facili da reperire: biscotti secchi, zucchero, cacao, uova e Marsala. L'unica accortezza è quella di farlo riposare in frigo o in freezer, per accorciare i tempi di attesa.

INGREDIENTI:

50 g burro
50 g zucchero
50 g cacao Zaini
200 g biscotti secchi
50 g uova
20 g Marsala

Difficoltà
FACILE

Preparazione
110 min

Porzioni
4

1 Per preparare il salame al cioccolato, in una boule unite i biscotti secchi, spezzettati grossolanamente, e il cacao in polvere e mescolate.

CONSIGLIO

Nell'impasto potete sostituire ai biscotti delle meringhe. Il risultato sarà un salame al cioccolato di un colore più chiaro. Se desiderate un salame al cioccolato senza glutine scegliete dei biscotti gluten-free.

2 Amalgamate ai primi due ingredienti il burro a temperatura ambiente, zucchero, uova e Marsala. Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

3 Versate l'impasto su un foglio di carta da forno, dategli la forma di un salame e avvolgetelo in un foglio di carta da forno. Fatelo riposare in frigo per 6-8 ore o in freezer per 2 ore. Passate poi il salame al cioccolato nello zucchero a velo e servitelo tagliato a fette.