

## PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

### Salame al cioccolato (senza uova)

#### Ingredienti:

200 gr di biscotti secchi (Oro Saiwa)

100 gr di burro fuso

100 gr zucchero

50 gr di cacao amaro

2 cucchiaini di latte a temperatura ambiente



#### Preparazione:

Tritare grossolanamente i biscotti e metterli in una ciotola con il cacao setacciato e lo zucchero, poi mescolare. Successivamente aggiungere il burro fuso ormai intiepidito, e mescolare velocemente, poi aggiungere due cucchiaini di latte. Il composto per il salame al cioccolato risulterà umido ma compatto. Disporlo su carta da forno e, con le mani, dargli la tipica forma del salame. Lasciare riposare il dolce in frigo per almeno 2/3 ore in modo che si solidifichi. Si consiglia di consumarlo il giorno dopo.