

## SALAME DI CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

- 260g cioccolato fondente
- 100 g di burro morbido (a temperatura ambiente)
- 100 g di zucchero
- 10 g di rum
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 200 g di biscotti secchi (poco burrosi)
- 50 g di nocciole pelate
- q.b. zucchero a velo (per decorare)



1 Trita il cioccolato fondente col coltello e fallo sciogliere nel microonde o bagnomaria, poi lascialo intiepidire.

2 Intanto versa il burro e lo zucchero in una ciotola a parte e comincia a sbattere con la frusta. Quando ottieni una crema, versa il rum a filo e continua mescolando.

3 Adesso, unisce il cioccolato intiepidito, mescola velocemente con una spatola e incorpora anche il cacao amaro fino ottenere un composto omogeneo.

4 Sbriciola i biscotti secchi con le mani, non con il frullatore, dunque, dobbiamo sentire i pezzi all'interno del salame, trita anche le nocciole e aggiungile al tuo composto mescolando con la spatola.

5 Ora metti il composto al centro su un foglio di carta da forno e cerchia di dargli una forma cilindrica, modellandolo con le mani. Stringi bene ai lati e arrotola le estremità per sigillarlo chiudendo a mo' di caramella.

6 Adesso mettilo a riposare in frigorifero per almeno quattro ore.

7 Una volta indurito, tiralo fuori del frigorifero e rimuovi la carta da forno.

8 Ruota il tuo salame nello zucchero a velo.

E... servi a fettine come se fosse un salame vero.

Pronto per degustare! Buon appetito!

