

SALAME DOLCE

Ingredienti

300 g [Biscotti secchi](#) 150 g [Burro](#) 100 g [Zucchero](#) 200 g [Cioccolato fondente](#)
2 [Uova](#)

PREPARAZIONE

Per iniziare la preparazione del salame di cioccolato lasciate il burro fuori dal frigorifero in modo che si ammorbidisca a temperatura ambiente, e intanto sbriciolate i biscotti secchi in un ciotola capiente.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lavoratelo con un mestolo, fino a che diventi cremoso e senza grumi e lasciatelo raffreddare. Quando il burro sarà abbastanza morbido, lavoratelo a crema con una spatola, aggiungendo a mano a mano lo zucchero, le uova, il cioccolato sciolto e ormai raffreddato.

Amalgamate bene il composto ottenuto e versatelo nella ciotola dove avete sbriciolato i biscotti, mescolando e amalgamando bene il tutto.

A questo punto avete ottenuto l'impasto per il vostro salame di cioccolato; ora sta a voi decidere se volete fare un grosso salame con tutto l'impasto oppure, dividendo l'impasto, due più piccoli.

Per dargli la classica forma del salame, dovete mettere l'impasto in un foglio di carta forno che arrotolerete pressando l'impasto per conferirgli forma cilindrica.

Avvolgete poi il salame di cioccolato pressato nella carta stagnola e mettetelo in frigorifero così avvolto fino a quando sarà indurito (almeno due o tre ore); poi sarà pronto per essere tagliato a fette o portato intero a tavola ed essere affettato davanti ai vostri ospiti o commensali.