

Salame



di



cioccolato



ingredienti



del



Salame



di



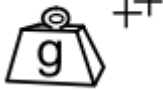
cioccolato



150

150

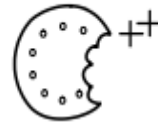
grammi



di



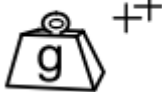
biscotti secchi



125

125

grammi



di



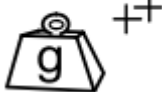
zucchero



60

60

grammi



di



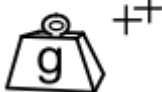
burro



60

60

grammi



di



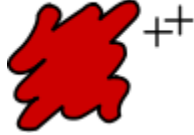
cacao



tre

3

rossi



d'

>

uovo



un

1

cucchiaino



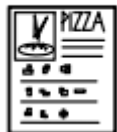
di

>

rum



Ricetta



del



salame



di



cioccolato



Montare



nella



ciotola



i



rossi



dell'



uovo



e



lo



zucchero



Aggiungere



il



burro



a



pezzetti



e



montare



ancora



Aggiungere



il



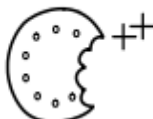
cacao



i



biscotti secchi



a



pezzetti



e



il



cucchiaino




di



rum




Mescolare



bene




tutto




.


Mettere




l'




impasto




sopra




un




foglio



di




alluminio




,


fare



la



forma




di




salame



e



avvolgere




bene




.

Mettere




il



salame




nel




frigorifero




tutta



la




notte




.

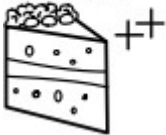
Tagliare




a



fette



e



servire



!