

Salame di cioccolata

Ingredienti: 500 gr. Di biscotti secchi

100 gr. Di zucchero

Una scatola di cacao amaro

100 . Di burro

2 Uova

Sbriciolare i biscotti mettendoli in un canovaccio, versare questo composto in una terrina capiente, aggiungere il cacao, lo zucchero, le 2 uova sbattute, il burro sciolto magari a temperatura ambiente oppure lasciato qualche secondo nel microonde;

impastare il tutto in modo omogeneo, se vi sembra troppo solido il composto potete aggiungere una tazzina di acqua o latte e a chi piace di liquore, tipo il rum.

Formare un salame o anche due, riporli per un paio di ore in frigo, poi potete gustarlo.