

Salame di cioccolato

- 1 uovo intero
- 100 g. zucchero
- 50 g. cacao
- 160 g. burro o margarina
- 160 g. biscotti secchi duri e sbriciolati
- Mandorle sbucciate e frantumate
- 2 cucchiaini di rum

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il cacao, il burro morbido e il rum e mescolare fino ad avere un composto omogeneo.

Ora si potranno aggiungere i biscotti sbriciolati e le mandorle.

Mettere l'impasto nella pellicola e dare la forma di un salame compattando bene con le mani.

Mettere in frigo qualche ora prima di servire.

Volendo si possono fare dei salami più piccoli e conservarli in congelatore.