

Salame di cioccolato

Ingredienti

- 150 gr. di biscotti secchi sbriciolati
- 150 gr. di amaretti sbriciolati
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 grammi di burro
- 50 grammi di cacao dolce
- zucchero a velo
- rum e latte

Preparazione

Sbriciolate i biscotti grossolanamente, e lo stesso fate con gli amaretti. Unite il tuorlo d'uovo, il cacao, il burro, un po' di latte, il rum e mescolate il tutto. Lavorate ora con le mani fino a dargli una forma allungata e fatelo rotolare nello zucchero a velo. Lasciatelo in frigorifero qualche ora a solidificare.