

CANNAMELA

Salame al cioccolato



Ingredienti

- 50g zucchero
- 60g burro
- 30g cacao amaro
- 200g biscotti secchi
- 20g mandorle o nocciole
- 35g latte
- 1 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA



Porzioni
10 persone



Portata
Dolce



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
172*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 In una ciotola mescolare il burro morbido con lo zucchero.
- 2 Aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA.
- 3 Unire il cacao e amalgamare.
- 4 In un'altra ciotola raccogliere i biscotti tritati grossolanamente e aggiungere il composto di burro.
- 5 Incorporare la frutta secca e il latte, poi miscelarli al composto.
- 6 Versare la massa su un foglio di carta da forno e conferire la forma di salame.
- 7 Pressare bene il composto in modo da compattarlo uniformemente, poi avvolgerlo nella carta da forno e porre in frigo per circa 2-3 ore.
- 8 Eliminare la carta da forno, tagliare il salame al cioccolato a fette e servire.