



Salame di cioccolato



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Salame di cioccolato

Dolce crudo

Preparazione	30 min
Tempo totale	30 min

Portata: Dolci

Cucina: Italiana

Keyword: dessert

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 250 g Oswego
- 150 g cioccolato fondente
- 70 g zucchero
- 1 uovo
- 70 g burro
- 1 tazzina caffè

Istruzioni

1. Fondere il cioccolato a bagno Maria incorporare il burro.
Sbriciolare i biscotti grossolanamente.
Montare con le fruste lo zucchero con l'uovo.
In una ciotola amalgamare tutti gli ingredienti ed aggiungere la tazzina di caffè.
2. Arrotolare a forma di salame e mettere in frigo per 4 ore minimo.
Al posto del caffè si può mettere rum, crema di whisky o liquore a piacere

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Giuly Pia Rossi

|Ph in evidenza: www.latanadelconiglio.com|

[Read More](#)
