



Salame di cioccolato alle nocciole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolce al cioccolato - nocciole - biscotti secchi

Ingredienti:

100 gr. di nocciole tostate tritate
100 gr. di burro
100 gr. di zucchero
50 gr. di cacao amaro
1 cucchiaio di grappa o rum
100 gr. di biscotti secchi
1 uovo

Fate sciogliere il burro in una casseruola. Separatamente tritate grossolanamente i biscotti e uniteli a 30 gr. di nocciole, allo zucchero, al cacao ed al liquore. Aggiungete il burro fuso e l'uovo leggermente sbattuto e lavorate il composto finchè sarà omogeneo. Versatelo su di un foglio di alluminio e avvolgetelo dandogli la forma di un cilindro. Mettete in frigo per due ore e tritate le nocciole rimaste. Togliete l'alluminio e rotolate il salame nelle nocciole tritate. Servite quindi il salame tagliato a fette.

