

## ***SALAME AL CIOCCOLATO***

*Difficoltà: facile*

*Tempi di preparazione: 10 minuti*

Vi ricordate la festa di carnevale delle elementari? Ognuno portava una cosa, qualcuno i succhi frutta, altri le focaccine..... bene questo per me era il classico dei classici, la mia mamma me lo preparava ogni anno ed ogni volta non facevo in tempo ad appoggiarlo sul banco che era già finito! Questo è un dolce che si può fare anche se vi si è rotto il forno, infatti non si cuoce.

### **Ingredienti**

- 2 uova intere
- 100 g di burro a temperatura ambiente
- 250 g biscotti tipo marie
- 50 g di cacao amaro
- 60 g di cacao dolce
- 200 g. di zucchero

Sbriciolare i biscotti grossolanamente, aggiungere tutti gli ingredienti ad esclusione del cacao dolce. Non lavorare molto l'impasto perché i biscotti si dovranno vedere al momento di servirlo. Adagiare il composto su un foglio di pellicola alimentare e dargli una forma a salame, rinvolgere il salamene con la pellicola e pressare bene con le mani per compattare il composto. Riporre il salame in frigorifero per permettere al burro contenuto nell'impasto di addensarsi. Dopo almeno 3 ore scartare il salame dalla pellicola trasparente e cospargerlo di cacao dolce. Affettare come un salame.