

## Ricetta: **Salame di cioccolato**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il salame di cioccolato alla nutella è il frutto di una ricerca per poter preparare il salame di cioccolato senza le uova, mi sono imbattuta in questa ricetta che prevede sì l'uovo, ma cotto, quindi un dolce adattissimo per me che sono incinta e per tutti i bambini piccoli :) La ricetta in questione è di rob di cookaround, non porta liquore, non porta burro ma nutella ed è arricchita con frutta secca, mandorle o nocciole da aggiungere a seconda del gusto personale. Il salame di cioccolato è un dolce facilissimo da realizzare e che piace a tutti, soprattutto ai bambini e questa versione l'ho trovata davvero facile e golosa. Dopo esser stato in freezer per 2 ore, una volta servito, può essere conservato tranquillamente anche in frigo qualche giorno mantenendo una giusta consistenza. Vi auguro un dolce lunedì e vi do il benvenuto nella settimana dei piatti freddi ;)

Ingredienti per 8 persone:

250 gr di biscotti  
100 gr di zucchero  
100 gr di cioccolato fondente  
100 gr di nutella  
1 tazzina di acqua  
100 gr di nocciole  
1 uovo

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min + 2 ore in freezer

Procedimento per preparare il salame di cioccolato alla nutella

In una casseruola far sciogliere il cioccolato fondente, la nutella e lo zucchero insieme ad una tazzina di acqua tiepida.

Mescolare con un cucchiaino di legno e non appena si sarà creata una crema fluida, aggiungere l'uovo.

Continuare a cuocere, mescolando fino a che l'uovo non si sarà completamente amalgamato alla crema di cioccolato.

Spegnere la fiamma ed aggiungere i biscotti sbriciolati e le nocciole tritate.

Mescolate con un cucchiaino di legno fino a che non si sarà amalgamato il tutto

Versare il composto su un foglio di carta da forno del formato di 40x40 e arrotolare aiutandovi con la carta forno

Chiudere il tutto e mettere il salame di cioccolato in freezer per almeno 2 ore.

Al momento di servirlo, toglierlo dalla carta forno, disporlo su un piatto da portata.

Tagliare a fette il salame di cioccolato alla nutella e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO