

CUOCO  
**rigi**lò  
by *sodexo*\*

OGGI  
CUCINA  
PER NOI...

**MARIA**



# SCHEDA PERSONAGGIO



Nome: MARIA

Nome da Supereroe: NONNA SPRINT

Potere Speciale: SUPERDOLCEZZA

Hobby: SFORNARE DOLCI

# SALAME DI CIOCCOLATO

- **Difficoltà:** facile
- **Preparazione:** 20 minuti
- **Riposo nel Freezer:** 1 ora
- **Dosi per:** 5/6 persone
- **Consigliato:**  
merenda con gli amici!



# Ingredienti

- 350 g di Biscotti secchi;
- 100 g di Burro;
- 200 g di Zucchero;
- 75 g di Cacao dolce;
- 2 Tuorli d'uovo;
- 1 Tazzina di caffè o di liquore al caffè.



# Preparazione

1. Sbriciolare i biscotti secchi e far sciogliere il burro a bagnomaria; in una ciotola, unirli a tutti gli altri ingredienti.



# Mescoliamo...

2. Mescolare il tutto con un grosso cucchiaio, fino ad ottenere un impasto omogeneo.



## Diamo la forma...

3. Rovesciare l'impasto su un foglio di carta da forno e iniziare a lavorarlo con le mani per conferirgli la forma tipica del salame di cioccolato.



## Lasciamo riposare l'impasto...

4. Avvolgere bene e chiudere la carta da forno; in seguito lasciar riposare il salame di cioccolato nel freezer per almeno 1 ora, prima di servirlo.



**Buona Merenda a Tutti!**



**CHE DELIZIA! CHE GOLOSITA'!**