



LA CUCINA ITALIANA DELL'ALCIES

5ª RICETTA

DOLCE

Salame di cioccolato

Ingredienti:

- 100 gr burro
- 100 gr zucchero
- 3 tuorli
- 100 gr. cioccolata in polvere
- 2 cucchiaini cacao
- 200 gr. biscotti secchi
- 2 cucchiaini rhum o liquore a piacere



Esecuzione:

Sbattere a spuma il burro morbido con lo zucchero, unire i tuorli uno alla volta mescolando bene, la cioccolata, il cacao ed i biscotti pestati grosolanamente.

Unire il liquore e mescolare bene.

Sistemare l'impasto a forma di rotolo nel domopack alluminio, chiuderlo bene e lasciarlo in frigo almeno un paio d'ore.

Si serve tagliato a fette proprio come un salame.

Forse è questo dolce all'origine di quella che si chiama "palha italiana", ingredienti brasiliani per una ricetta di origine italiana...