

# SALAME AL CIOCCOLATO

## Di Aurora e Olimpia Sandrucci

### Ingredienti:

200 gr di biscotti secchi

100 gr di burro

125 gr di zucchero

2 uova

25gr di cacao dolce in polvere

Succo di arancia

Zucchero a velo



## PROCEDIMENTO:

In una ciotola metti un uovo intero e un tuorlo con lo zucchero e lavora bene il composto con una forchetta o una frusta finché non diventa soffice e ben lavorato.(ci vorranno circa 10 minuti) Aggiungi il cacao e continua a amalgamare. Metti il burro ad ammorbidire a bagnomaria e appena pronto uniscilo all'impasto e continua a mescolare finché il tutto non sarà omogeneo. Spezza i biscotti in pezzetti non troppo piccoli e inumidiscili con il succo d'arancia, unisci all'impasto e mescola un altro po'. Prendi un foglio di carta oleata o carta forno, ungilala con un po di burro e mettila sopra l'impasto dandogli la forma di un salame e avvolgilo. Mettilo in frigo per alcune ore e quando è il momento di mangiarlo, togliilo dalla carta forno, mettilo su un piatto da portata e spolverato di zucchero a velo.. Taglia e gusta.

*E adesso... .*  
**BATTI.. ALZA.. SCHIACCIA..**  
**E MANGIA!!**

