

Salame di cioccolato

Sintesi

- Tempo: 30 minuti
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 1 salame
- Vegana

Ingredienti

- 250 gr di biscotti secchi
- 100 gr di mandorle, nocciole, pinoli intere
- 200 gr di cioccolato fondente
- 4 cucchiaini di latte
- 2 cucchiaini di rum o caffè Borghetti
- 2 cucchiaini di miele
- 50 gr di zucchero

Procedimento

- Sbriciolare i biscotti in modo irregolare
- Sciogliere il cioccolato al microonde
- Mescolare gli ingredienti
- Formare il salame, avvolgere in alluminio
- Tenere in frigorifero