

Salame di cioccolato al ciobar

14 porzioni



facile

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 bustina di Ciobar Fondente
125 ml latte
100 g Zucchero al Velo
PANEANGELI
100 g cioccolato fondente
150 g burro
250 g biscotti secchi

- 1 Prepara il ciobar con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla bustina.
- 2 Sciogli il cioccolato a bagnomaria con il burro e aggiungili al ciobar intiepidito.
- 3 Aggiungi lo zucchero al velo e incorpora i biscotti secchi tritati grossolanamente.
- 4 Disponi l'impasto su un foglio di carta forno e crea la forma del salame.
- 5 Riponi il dolce in frigorifero per almeno 1 ora.
- 6 Servi il salame di cioccolato spolverizzato con lo zucchero al velo.
- 7 Conserva il prodotto in frigorifero pronto per il consumo per 48 ore.