

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:

Prepara il Ciobar con il latte seguendo le istruzioni riportate sulla bustina.

2 Sciogli il cioccolato:

Sciogli il cioccolato a bagnomaria con il burro e aggiungili al ciobar intiepidito.

3 Incorpora i biscotti:

Aggiungi lo zucchero al velo e incorpora i biscotti secchi tritati grossolanamente.

4 Crea il salame:

Disponi l'impasto su un foglio di carta forno e crea la forma del salame.

5 Riponi in frigorifero:

Riponi il dolce in frigorifero per almeno 1 ora.

6 Decora:

Servi il salame di cioccolato spolverizzato con lo zucchero al velo.



cameo

⑦ **Conserva:**

Conserva il prodotto in frigorifero pronto per il consumo per 48 ore.



©cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde