

Ricetta tratta dal

sito [www.nonsolomaldipanacia.com](http://www.nonsolomaldipanacia.com)

## Salame al cioccolato



150 gr biscotti secchi

100 gr zucchero

100 gr burro

1 uovo

50 gr cacao amaro in polvere

3 cucchiaini di rum

1 cucchiaio di Marsala



Montare il burro ammorbidito con lo zucchero con una frusta elettrica, fino ad ottenere un composto soffice e cremoso.

Incorporare poi l'uovo ed il cacao, fatto scendere a pioggia.

Per ultimo aggiungere i biscotti, precedentemente ridotti in briciole abbastanza grosse.

Amalgamare bene, usando un mestolo di legno, insaporire il tutto con il rum ed il marsala.

Formare un salame ed avvolgerlo in una pellicola trasparente, rendendolo ben fermo e compattomalle estremità.

Fare rassodare in frigorifero per almeno 6 ore.