



SALAME AL CIOCCOLATO

Chocolate salami

INGREDIENTI

125 g biscotti
100 g cioccolato fondente
60 g burro
1 tazzina caffè
25 g zucchero
15 g cacao
Cannella a piacere

INGREDIENTS

125 g cookies
100 g dark chocolate
60 g butter
1 cup coffee
25 g sugar
15 g cocoa
Cinnamon to taste

ISTRUZIONI

Rompere i biscotti in piccoli pezzetti. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria insieme al burro, ed aggiungere una tazzina di caffè a temperatura ambiente. Mescolare ed amalgamare tutti gli ingredienti, modellare l'impasto con la carta da forno, creando un salame. Lasciar riposare in frigo per circa 2 ore.

INSTRUCTIONS

Break the biscuits into small pieces. Melt the dark chocolate at bain-marie with the butter, and add a cup of coffee at room temperature. Mix and combine all the ingredients, shape the dough into a salami with baking paper. Leave in the fridge to rest for about 2 hours.