Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Salame di cioccolato

Altri ingredienti
Per utilizzare il cioccolato in eccedenza (Babbo Natale e coniglietti di Pasqua di cioccolato) e dei biscotti (duri) avanzati
Dolci e dessert freddi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 4 porzioni:

- 200 g di cioccolato (idealmente un misto tra cioccolato al latte e quello fondente)
- 50 g di burro o margarina
- 100 g di noci miste (mandorle, noci, nocciole, pistacchi...)
- 100 g di biscotti duri (per esempio cantuccini)
- miscela di spezie per pan di zenzero

Preparazione:

Tritate il cioccolato e fatelo sciogliere lentamente con burro o margarina a bagnomaria. Tritate grossolanamente le noci, sbriciolate i biscotti, mescolate i due ingredienti e aggiungeteli al cioccolato insieme alla miscela di spezie per pan di zenzero. Lasciate raffreddare l'impasto, fino a quando non avrà raggiunto la consistenza adatta per essere modellato e arrotolato a forma di salsiccia spessa. Infine, lasciatelo riposare al fresco per 4 ore, avvolto in carta da burro, e al termine del riposo servitelo tagliato a fette.

Tempo di preparazione: ca. 30 minuti, più il tempo di raffreddamento.

Suggerimento: se il salame di cioccolato verrà consumato in un secondo momento, è meglio conservarlo in frigo avvolto nella pellicola trasparente.

Variazione vegana: per il salame di cioccolato vegano, utilizzate solo cioccolato fondente, senza latte in polvere, margarina vegetale (al posto del burro) e biscotti vegani.