Salame al Cioccolato

Autore: Motogully

Salame al Cioccolato

Ingredienti

* 1 uovo +1 tuorlo
* 120 gr zucchero
* 70 gr burro
* 80 gr cacao
* 100 gr mandorle
* 100 gr oswego (biscotti)

Preparazione

Tritare i biscotti e le mandorle ,aggiungere le uova lo zucchero il cacao e il burro ammorbidito.Impastare e dare la forma di un salame avvolgerlo nella carta da forno e metterlo in freezer.

Note

Se il dolce non è destinato ai bambini si può aromatizzare con un liquore a piacere.

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 portione	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	