



Salame Fondente Alle Nocciole

C'è sempre una cura per i momenti tristi: questa è la mia preferita.

Ingredienti

1 tavoletta cioccolato fondente

90%

150 gr di burro

3 cucchiaini di cacao amaro

30 gr di nocciole amare



Preparazione

Sciogliete il cioccolato a *bagnomaria* e fatelo raffreddare. Mettete fuori dal frigorifero il burro un po' di tempo prima dell'uso

per farlo ammorbidire del tutto a temperatura ambiente.

Quando il burro sarà morbido, schiacciandolo dovrà rimanere la vostra impronta impressa senza che facciate troppa fatica, lavorate il burro con le fruste unendo il cioccolato, il cacao e le nocciole.



Stendete la preparazione del prodotto su carta da forno e date la forma di un rotolo. Arrotolate il vostro salame di cioccolato nella carta da forno e lasciatelo in frigo per qualche ora, un paio d'ore basteranno per addensarlo il necessario.

Questo dolce si conserva perfettamente in frigorifero per una settimana, tenendolo ben avvolto nella carta.