

SALAME DI BISCOTTI

Ciao lettori e lettrici, oggi vi mostrerò come si prepara il salame di biscotti.

Ingredienti:

-500 grammi biscotti secchi (tipo oro saiwa)

-200 ml latte

-100 g zucchero

-150 g burro

-essenza di rum a piacere (se non vi piace si può anche non mettere)

-2 cucchiaini colmi di cacao

-se vi piace potete aggiungere: uvetta, gocce di cioccolato, frutta secca a pezzettini.



Procedimento:

In un pentolino si mette il latte, il burro tagliato a cubetti, lo zucchero e il cacao.

Dopo si pone sul fuoco medio fino a quando si sciolgono lo zucchero e il burro.

Ogni tanto va mescolato. Una volta sciolti, si toglie la pentola dal fuoco e si aggiunge l'essenza

di rum e si lascia raffreddare. Mentre si raffredda il latte, si spezzettano i biscotti in una ciotola capiente.



Una volta raffreddato il latte, si rovescia sopra i biscotti e si mescola.

Adesso è il momento, se si vuole, di aggiungere l'uvetta o le gocce di cioccolato.



Si prende un pezzo di pellicola e si versa metà composto.



Si rotola questo composto per dare forma di un salame.



Va fatto un nodo ai lati. Questo procedimento si ripete per l'altra metà di composto.



Dopodiché si trasferiscono i rotoli in frigo per 3-4 ore. Passato il tempo, si taglia il salame a fette dopo aver tolta la pellicola e va mangiato a volontà.

BUON APPETITO!!!!!!!!!!!!!!

PS: Vi consiglio questa ricetta perché è facile da fare e anche STRA-BUONA!!!!!!!!!!!!!!!

(A CURA DI SOFIA)

