Salame di cioccolata
 Inviato da Patty

Ingredienti:
 - 200 gr biscotti secchi tipo Oswego o Oro Saiwa
 - 3 uova
 - 250 gr zucchero a velo
 - 100 gr cacao amaro
 - 100 gr burro
 - 1 bicchierino rhumPreparazione:
Mettere in una terrina le uova, lo zucchero, il cacao, il rhum e il burro morbido, impastare fino ad ottenere una crema
compatta.
Spezzettare i biscotti e aggiungerli alla crema. Rovesciate il composto sulla carta stagnola e dare la forma di un rotolo.
Far congelare nel freezer.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:23