

## SALAME AL CIOCCOLATO DI IRENE

### INGREDIENTI:

100 GR CACAO AMARO

100 GR BURRO

100 GR ZUCCHERO

200 GR BISCOTTI SECCHI

UN PO' DI LATTE

### PROCEDIMENTO:



LAVORARE IL BURRO. E AGGIUNGERE LO ZUCCHERO;



POI AGGIUNGERE IL CACAO E SE E' TROPPO ASCIUTTO  
AGGIUNGERE UN PO' DI LATTE;



INFINE ROMPERE GROSSOLANAMENTE I  
BISCOTTI, AGGIUNGERLI ALL'IMPASTO E  
AMALGAMARE BENE;





SU UN FOGLIO DI ALLUMINIO METTERE L'IMPASTO;



DARE LA FORMA DI UN SALAME, AVVOLGERLO E METTERLO IN FRIGO.

