

# Ricette a quadretti

## Salame al cioccolato

N. porzioni: 6

Tempo: 45 min

### Ingredienti

- 150 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- 2 uova
- 50gr di cacao in polvere
- 200 gr di biscotti secchi

### Preparazione

1. Sbattere a lungo il burro con lo zucchero, aggiungere il tuorlo d'uovo, il cacao e i biscotti secchi sbriciolati.
2. Montare a neve ferma l'albume e unirlo al composto,
3. Porre l'imposto su un foglio di carta forno dandogli la forma di un salame. Avvolgerlo e tenerlo in frigorifero finchè non si sarà indurito.