

## Salame al cioccolato (Dolci)



### Preparazione

Cominciate lavorando il burro con lo zucchero, quindi aggiungete i tuorli e lavorate ancora sino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. A parte fate fondere a bagnomaria con l'aggiunta di un cucchiaino d'acqua il cioccolato fondente. Aggiungete il cioccolato fuso al composto a base di burro. Sbriciolate i biscotti grossolanamente, lasciando alcuni pezzettini più grandi e sbriciolandone di più altri. Incorporate i biscotti al composto di cioccolato ed amalgamate bene. Stendete un foglio di carta forno e spolverizzatelo di zucchero a velo: rovesciatevi sopra il composto, arrotolate dando la forma di un salame, chiudete bene le estremità e riponete in freezer per alcune ore.

### Consigli

Se il dolce non è destinato ai più piccoli, vi consigliamo di profumarlo aggiungendo all'impasto un cucchiaino di rum. Al contrario, se invece è destinato ad una festa per bambini o a un buffet, vi suggeriamo un'idea divertente: preparate tanti piccoli salamini monoporzione invece che un unico grande salame.

### Curiosità

Il salame di cioccolato viene anche chiamato da alcuni salame turco, per via del suo colore così scuro, che ricorda quello della pelle dei Mori. Con il nome di salame turco questo dolce viene annoverato da parte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali tra i prodotti agroalimentari tradizionali italiani. In Sicilia in particolare, dove esso è prodotto tipico, si chiama proprio salame turco, altrove lo si trova anche con il nome di salame vichingo. In Emilia Romagna è una specialità del periodo pasquale, ma è un dolce che trova comunque diffusione un pò in tutta Italia.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Tuorli d'uovo** 3 unità

**Zucchero** 200 grammi

**Burro** 200 grammi

**Cioccolato fondente** 100 grammi

**Biscotti** 300 grammi (secchi)