

# Salame di cioccolato

## INGREDIENTI:

300 gr di biscotti leggeri,  
2 uova,  
150 gr di burro,  
100 gr di zucchero,  
3 cucchiaini di acqua,  
250 gr di cioccolato fondente,  
3 cucchiaini di rum,  
zucchero a velo per decorare.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme al burro, quando risulta ben sciolto lasciarlo raffreddare un po'.

Intanto in un pentolino far sciogliere lo zucchero con l'acqua per creare uno sciroppo, ancora bollente versarlo a filo sulle uova sbattute per pastorizzarle.

Unire le uova al cioccolato e al rum e mischiare per bene.

Unire anche i biscotti precedentemente tritati grossolanamente, mischiare per bene.

Versare il composto su un foglio di carta da forno e aiutarsi con essa per dargli la tipica forma di un salame, avvolgerlo con la stessa carta e metterlo in frigo a rassodare per circa 8h.

Prima di servirlo cospargerlo con lo zucchero a velo e strofinarlo con le mani per creare l'effetto muffa dei salumi.