

Acquolina in bocca



Con la ricetta senza acqua

SAI CHE PUOI
PREPARARE UN
DOLCE PER TUTTA
LA FAMIGLIA SENZA
USARE L'ACQUA?



Salame di cioccolato



Ingredienti

200 g di biscotti secchi

150 g di burro

3 cucchiaini di cacao amaro

3 cucchiaini di zucchero

2 tuorli di uovo

Stagnola



- 1** Sbattere i tuorli di uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea.
- 2** Sciogliere il burro e mescolarlo con la crema ed aggiungere il cacao mescolando bene.
- 3** Sbriciolare i biscotti in una ciotola e unirli alla crema e mescolare il tutto.
- 4** Dare al tutto la forma di un salame, avvolgerlo nella stagnola
- 5** Metterlo in frigorifero per qualche ora.
- 6** Condividilo con la famiglia!