

Una ricetta semplice, semplice da
preparare con il poco che c'è in casa.
Buono, con poco!
Buon appetito!



Salame al cioccolato



STRUMENTI

UNA PENTOLA GRANDE



UNA PENTOLA PICCOLA



CUCCHIAIO



CARTA DA FORNO



UNA CIOTOLA



INGREDIENTI

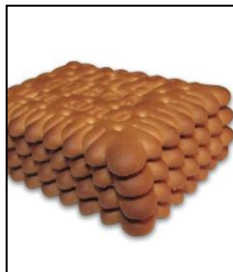
CIOCCOLATO 50 GRAMMI



BURRO 100 GRAMMI



BISCOTTI SECCHI 150 GRAMMI



TUORLI 2



ZUCCHERO 100 GRAMMI



PREPARAZIONE

SPEZZETTO I BISCOTTI



VERSO IL CIOCCOLATO E I DUE TUORLI NELLA CIOTOLA



AGGIUNGO LO ZUCCHERO E IL BURRO



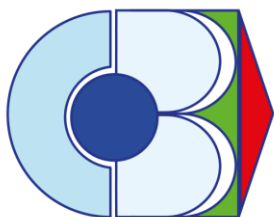
MESCOLO CON LE MANI.



METTO TUTTO NELLA CARTA DA FORNO E FORMO UN SALAME



METTO IN FRIGO PER UN'ORA



CASCINA BIANCA
cooperativa sociale dal 1996