

SALAMI DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: Mínimo 3 horas

Ingredientes

- 200 gr. de chocolate oscuro, derretido, yo use de 50%
- 150 gr. de nueces (almendras, pistachos, pecanas, etc)
- 150 gr. de galletas digestive o Maria
- 75 ml. de leche, la que gustes
- Azúcar en polvo



Instrucciones:

1. Picar las nueces, dejando pedazos no muy finos y cortar las galletas dejando pedazos medianos.
2. En un recipiente mediano agregar las nueces y las galletas, añadir la leche, el chocolate oscuro derretido y revolver para que se mezclen bien todos los ingredientes.
3. Pasar la mezcla a una hoja de film transparente, compactar la mezcla y formar un salami, envolverlo bien y cerrar bien los extremos.
4. Poner el salami en el congelador al menos 3 horas. Pasado el tiempo, desenvolver el salami, pasarlo por azúcar en polvo, para simular el molde del salami clásico, cortarlo en rodajas, disfrutar y ser más que feliz.

Notas:

*Yo hice dos rollos medianos de salami, en lugar de 1 grande, o inclusive puedes hacer 3 pequeños, por que si quieres hacer para regalar.

*Guardar a temperatura ambiente en un recipiente bien cerrado durante 5 días, en el refrigerador hasta 9 días.