

SALAME DI CIOCCOLATO

ETÀ : dagli 8 anni

TEMPO : 40 minuti (compreso il tempo per il riordino)

MATERIALI :

- ciotola
- cucchiaio di legno
- carta da forno

Ingredienti per 6 persone:

- 200 gr burro
- 300 gr zucchero
- 2 uova intere (pastorizzate)
- 200 gr biscotti secchi (oswego o oro saiwa)
- 100 gr cacao amaro in polvere



SVOLGIMENTO : Amalgamare il burro morbido a pezzetti con lo zucchero, lavorandolo con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungere, quindi, prima il cacao in polvere poi le uova. Quando il tutto è ben amalgamato aggiungere i biscotti precedentemente sbriciolati (in pezzi non troppo piccoli). Dare la forma di un grosso salame e raffreddare in frigo avvolto in carta da forno.

NOTE : Ricordare ai bambini di lavarsi le mani prima di cominciare. Fare indossare a ciascuno un grembiule. Fare attenzione con coltelli e strumenti affilati, soprattutto con i più piccoli.

