

GUSTOSA RICETTA

# SALAME DI CIOCCOLATO

## INGREDIENTI:

- 170g Yogurt greco bianco 0%
- 100g biscotti secchi "zuppalatte"
- Dolcificante (2-3 gocce) o zucchero di canna (1 cucchiaio e 1/2)
- 30g cacao amaro



## PROCEDIMENTO:

- Sbriciolare i biscotti secchi in un sacchetto di plastica o nel tritatutto a bassa velocità
- Mettere i biscotti in una terrina e uniamo lo yogurt, la polvere di cacao ed il dolcificante
- Amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto compatto da poter modellare



- Disporre il composto su carta da forno e formare il salame
- Lasciare riposare in freezer per almeno 2/3 ore

