SALAME AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

175 GR DI BISCOTTI	A package of Saiwa biscuits, featuring a yellow and orange design with the brand name 'Saiwa' in red script. A white oval is drawn over the top part of the package.
150 G DI ZUCCHERO	A white 1kg bag of Semolato sugar with a red and white label. A white rectangular box is drawn over the top part of the label.
200 GR CIOCCOLATO FONDENTE	A bar of Emilia chocolate, 'Cioccolato Fondente Extra', in a white wrapper with a black border. The wrapper features a logo of a man and a bowl of chocolate. A white oval is drawn over the top right part of the wrapper.
150 GR DI BURRO .	A block of butter, partially unwrapped from its white paper packaging, showing the yellow butter.
2 UOVA	Two brown eggs shown side-by-side.
ZUCCHERO A VELO Q.B	A package of Paneangeli 'Zucchero a Velo vanigliato' (vanilla sugar). The packaging is green and white with a blue and red logo. A white rectangular box is drawn over the top part of the package.

UTENSILI:

2 TERRINE

1 MESTOLO

BILANCIA DIGITALE

PENTOLINO

SPIANATOIA

CARTA FORNO O
ALLUMINIO

PREPARAZIONE:

SRICCIOLARE I BISCOTTI
IN UNA TERRINA

TRITATE AL COLTELLO
IL CIOCCOLATO

SCIOGLIETELO A
BAGNOMARIA

UNA VOLTA CHE SARÀ
COMPLETAMENTE
FUSO LASCIATELO
INTIEPIDIRE

SBATTERE IN UNA
CIOTOLA IL BURRO A
PEZZETTI E LO
ZUCCHERO

SBATTERE LE UOVA IN
UNA TERRINA

AGGIUNGERE LE UOVA
SBATTUTE AL BURRO
LAVORATO

SBATTERRE LE UOVA E
IL BURRO

AGGIUNGERE IL
CIOCCOLATO SCIOLTO
ALLE UOVA

MESCOLARE BENE IL
TUTTO

AL COMPOSTO
AGGIUNGERE I
BISCOTTI SBRICCIOLATI
E MESCOLARE BENE

METTERE L'IMPASTO
SULLA CARTA FORNO IN
MODO DA CREARE UN
SALAME

ARROTOLARE IL
SALAME E CHIUDERLO
ALLE ESTREMITÀ

METTERE IL SALAME IN
FRIGO PER 3 ORE

DOPO 3 ORE TAGLIARE
A FETTINE E SERVIRE

BUON APPETITO!!!

ETS - APS **ANFFAS**

TREVISO

dal 1958 la persona al centro

ASSOCIAZIONE LOCALE DI

FAMIGLIE E PERSONE CON

DISABILITÀ INTELLETTIVE E

DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO