

*Ricetta*

# *Salame di cioccolato*

## *Ingredienti:*

200 gr. Biscotti secchi

100 gr. Burro

2 uova

100 gr. Zucchero

80 gr. Cacao amaro

50 gr. Nocciole (facoltativo)

1 cucchiaino di rum (facoltativo)



## *Procedimento:*

In una ciotola rompere i biscotti con il fondo di un bicchiere.

A parte sbattere le uova con lo zucchero, lavorarle fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere il rum e infine il burro a piccoli pezzetti (il burro può essere anche fuso ma in modo delicato).

Aggiungere il cacao e infine unite i biscotti sbriciolati e le nocciole sminuzzate.

Portare l'impasto su di un foglio di carta da forno e dagli la forma di un salame.

Cospargere con altri biscotti sbriciolati, avvolgerlo con un foglio di carta stagnola e metterlo nel freezer per almeno una notte.

Affettarlo appena tolto dal freezer.

*Ricetta*

# *Torta allo yogurt*

## Ingredienti:

1 yogurt (il gusto che voi preferite)

2 vasetti di zucchero

3 vasetti di farina

3 uova

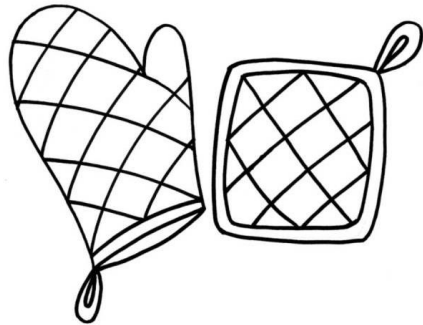
1 vasetto di olio di semi di girasole o semi vari

Buccia grattugiata di limone

Lievito

Sale q.b.

Zucchero a velo per decorarla



## Procedimento:

Il vasetto dello yogurt diventerà il dosatore per la maggior parte degli ingredienti.

Montate uova, zucchero e buccia di limone grattugiata, per 2 minuti a velocità alta con l'aiuto delle fruste elettriche.

Fino ad ottenere un composto spumoso e vellutato. Versate a filo l'olio, continuando montare a velocità alta fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete lo yogurt a temperatura ambiente poco a alla volta sempre montando a velocità media.

Infine aggiungete farina, lievito e sale precedentemente setacciati tutti insieme.

Mescolate a velocità bassa fino ad ottenere un impasto liscio e privo di grumi. Versate l'impasto della vostra torta in una teglia, a stampo apribile, oppure a forma di ciambella. Sempre precedentemente imburrata e leggermente infarinata.

Cuocete la Torta allo yogurt in forno ben caldo a 180° per circa 35 minuti senza mai aprire il forno. Il tempo è naturalmente indicativo, può cambiare a seconda del forno.

Non aprite finché non si sarà formata una bella cupola dorata sulla vostra torta. Solo allora, fate la prova stecchino. Se esce asciutto allora potete sfornare. Infine lasciate intiepidire 15 minuti in teglia. Sformate o aprite il cerchio e lasciatela raffreddare.

La vostra Torta allo yogurt è pronta da gustare dopo circa 30 -40 minuti.