

SALCHICHON DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

200 g galletas María
130 g chocolate fondant
3 yemas de huevo
40 g azúcar
100 g mantequilla
20 nueces
Azúcar para espolvorear

MODO DE HACERLO

Triturar las galletas sin que se deshagan demasiado.

Derretir al microondas o al baño María el chocolate troceado junto con la mantequilla. Cuando se haya entibiado un poco la mezcla, agregar las yemas batidas.

Incorporar las galletas troceadas y las nueces.

Colocar un rectángulo de papel film en la mesa de trabajo y verter la mezcla anterior. Dar la forma de cilindro y cerrar los extremos. Rodar el cilindro sobre la mesa para que quede bien compacto y apretado. Reservar en la nevera y enfriar durante unas 2-3 horas.

Cuando esté bien frio, abrir el film, espolvorear con azúcar glas y volver a cerrarlo apretando bien con las manos para que el azúcar se pegue y haga el efecto del salchichón. Retirar el film, cortar en rodajas y servir.