

Salamín de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salamin-de-chocolate>

Preparación

Poner en el vaso de la batidora unos 150 gramos de galletas y deja reservadas el resto. Triturar y reservar. Derretir el chocolate en el microondas o a baño maría, y derretir también la manteca a continuación. Cuando ambos estén ingredientes derretidos, en el mismo vaso de la batidora, añadir las yemas de huevo, el chocolate y la manteca y mezclar todo. Añadir las galletas trituradas y trocear con las manos las galletas reservadas y las nueces. Incorporarlas al vaso de la batidora y mezclar todo hasta que la masa quede bien incorporada. Poner papel film sobre la mesada y verter el contenido del vaso de la batidora. Dar forma de cilindro con las manos, y cerrar los extremos como si fuera un caramelo. Rodar por la mesada para que quede bien duro. Dejar que se enfríe hasta que vea que el chocolate se ha quedado solidificado, y una vez que está frío, espolvorear por todo el salamín con azúcar impalpable. Volver a envolverlo en el papel film bien apretado para que el azúcar se pegue y simule la piel del salamín. Para servir, retirar el film transparente y cortar en rodajas. Disfrute!

Ingredientes

- 200 gramo/s Galletitas
- 130 gramo/s Chocolate para taza
- 3 Yemas de huevo
- 40 gramo/s Azúcar
- 100 gramo/s Manteca
- 30 gramo/s Nueces picadas gruesas
- 1 poco Azúcar impalpable

Categorías

Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Dulces

