



### **SALAME DI CIOCCOLATO**

200 gr cioccolato amaro in tavoletta, 100 gr zucchero, 250 mandorle o nocciole tritate, alcuni biscotti tipo gallette, 1 uovo.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con un cucchiaio di acqua calda, unite lo zucchero, l'uovo, le mandorle tritate e i biscotti sbriciolati a pezzi grossi, amalgamate bene il composto sempre sul fuoco.

Versate il composto su un foglio di carta da forno, arrotolatela e date la forma di un salame, mettete in frigo finché non sarà

diventato duro.

Servite il salame tagliato a fette.

Ottimo accompagnarlo con un bicchiere di Moscato d'Asti



### **BOUNET**

5 uova, un litro di latte, 50 gr di cacao, 50 gr di cioccolato, 100 gr di amaretti, 200 gr di zucchero, la scorza di un limone grattugiato, nocciole tostate, un bicchierino di rum.

Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire a poco a poco tutti gli ingredienti; le nocciole dovranno essere tostate e tritate finemente e gli amaretti sbriciolati e bagnati con il rum.

Caramellare lo stampo e cuocere per 15 minuti a bagnomaria.



### **TARTUFI DI CASTAGNE**

20 castagne, 50 gr zucchero, 100 gr nocciole tritate, una noce di burro, un po' di latte, granella di cioccolato. Fate bollire le castagne, scolatele, pelatele e passatele nel passaverdura.

Mettete un pentolino sul fuoco, aggiungete le castagne passate, il burro, il latte, lo zucchero, aggiungete le nocciole tritate e amalgamate il tutto abbastanza denso.

Togliete il composto dal fuoco, fate raffreddare un po' poi formate

delle palline che rotolerete nella granella di cioccolato.

Vino consigliato Malvasia.



### **TORTA DI NOCCIOLE**

2 hg nocciole (Tostate e tritate), 2 hg farina, 2 hg zucchero, 2 hg burro morbido, 2 uova, la buccia di un limone grattugiata (solo la parte gialla).

Lavorare lo zucchero con il burro, aggiungere la farina, i rossi d'uovo, le nocciole, il limone e i bianchi d'uovo montati a neve ferma. In forno a 180° per 40 minuti circa.