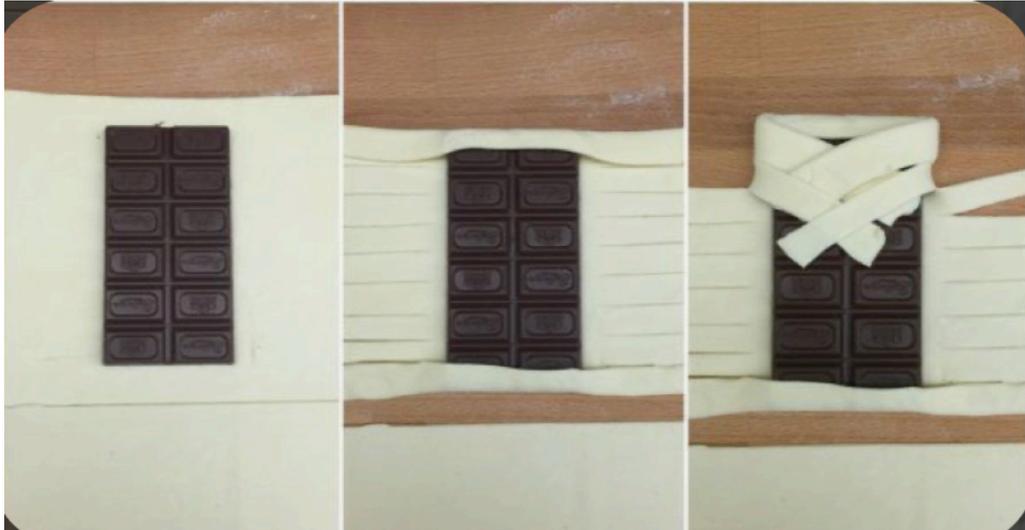


CUORE CIOCCOLATOSO:



INGREDIENTI:

- 1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE;
- 1 TAVOLETTA DI CIOCCOLATA FONDENTE O AL LATTE SE LA PREFERITE...
- DEL LATTE DA SPENNELLARE PRIMA DI METTERE IN FORNO;
- ZUCCHERO A VELO, A PIACERE.

PREPARAZIONE: (da fare con un adulto)

- LAVATEVI BENE LE MANI;
- ACCENDETE IL FORNO A 200*
- APRITE LA CONFEZIONE E SROTOLATE LA PASTA SFOGLIA;
- METTETE AL CENTRO LA TAVOLETTA DI CIOCCOLATA;
- TAGLIATE A STRISCE LA PASTA SFOGLIA (con un coltellino di plastica);
- METTETE IN UNA TEGLIA;
- INFORNATE A 200* FINO A DORATURA.



NON VI RESTA CHE ASSAGGIARE...

BUON MOMENTO DOLCE, IN FAMIGLIA!

SALAME AL CIOCCOLATO:



INGREDIENTI:

- 250g DI BISCOTTI SECCHI
- 100g DI BURRO
- 70g DI CACAO AMARO
- 2 UOVA
- 100g di ZUCCHERO
- ZUCCHERO A VELO, A PIACERE.

PREPARAZIONE:

- LAVATEVI BENE LE MANI;
- PRENDETE I BISCOTTI E SBRICCIOLATELI GROSSOLANAMENTE IN UNA TERRINA;
- IN UNA CIOTOLA VERSIAMO LE UOVA E LO ZUCCHERO E IL BURRO SCIOLTTO E MESCOLIAMO PER BENE...
- AGGIUNGIAMO IL CACAO E MESCOLIAMO;
- VERSIAMO LA CREMA OTTENUTA SUI BISCOTTI E MESCOLIAMO INSIEME.
- VERSIAMO ORA IL COMPOSTO SOPRA UN PEZZO DI CARTA FORNO E AVVOLGIAMO, DANDO LA FORMA DEL SALAME;
- METTIAMO IN FRIGORIFERO;
- METTIAMO IL SALAME DI CIOCCOLATO SU UN VASSOIO E ...

NON VI RESTA CHE GUSTARE!!!