

## Salame al cioccolato vegano



### **INGREDIENTI:**

150 gr cioccolato fondente  
130 gr biscotti frollini vegani  
50 gr mandorle o nocciole  
50 ml latte di mandorle  
40 gr olio di semi  
una stecca di vaniglia/ o cannella secondo gusto

### **PREPARAZIONE:**

Passare al mixer i biscotti, tritare le mandorle o le nocciole e metterle in una terrina coi biscotti, la vaniglia e un pizzico di cannella.

Versare l'olio ed iniziare a mescolare con un cucchiaio.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria , versarlo sugli ingredienti secchi ed amalgamare bene, per ultimo aggiungere il latte.

L'impasto non deve essere né liquido né troppo duro, perché nel frigorifero il cioccolato si solidificherà.

Stendere un foglio di carta forno o di alluminio e versate l'impasto dandogli la forma di un salsicciotto.

Conservare in frigorifero per almeno tre quattro ore prima di servire.