

SALCHICHÓN DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gramos de galletas María o similar
- 130 gramos de chocolate fondant en trozos
- 3 yemas de huevo
- 40 gramos de azúcar
- 100 gramos de mantequilla en trozos
- 20 - 30 gramos de nueces en mitades
- azúcar glas para espolvorear

Preparación

- 1.- Ponga en el vaso 170 grs de galletas (reserve las restantes) y triture **10 Seg/Vel 5**. Retire del vaso y reserve.
- 2.- Sin lavar el vaso, ponga el chocolate, las yemas, el azúcar y la mantequilla y programe **3 Min/70°C/Vel 1**.
- 3.- Trocee con la mano las galletas enteras y las nueces y añádalas al vaso junto con las galletas trituradas reservadas. Mezcle **6 Seg/Vel 3**.
- 4.- Coloque un rectángulo de film transparente sobre la superficie de trabajo y vierta el contenido del vaso. Dele forma de cilindro (5 o 6 de diámetro x 30 cms de largo) y ciérrelo por los extremos. Hágalo rodar sobre la superficie de trabajo para que quede bien apretado. Reserve en el frigorífico hasta este firme (aprox. 3-4 horas).
- 5.- Cuando este frío, espolvoréelo con azúcar glas y volvemos a envolverlo con el film apretando con las manos para que el azúcar se pegue y haga el efecto de la piel del salchichón. Retire el film, corte en rodajas y sirva.

Sugerencia. Si quiere que el salchichón quede con marcas, una vez que haya formado el cilindro, colóquelo sobre una esterilla de sushi y envuélvalo apretando para que se marque. Reserve en el frigorífico envuelto con la esterilla hasta que se enfríe.

Accesorios útiles: Film transparente



Receta del Taller Especial Dulces de Navidad de Thermomix.

