

## SALAME DI CASTAGNE

### Ingredienti

- burro (40gr)
- cioccolato fondente (350gr)
- nocciole pelate (60gr)
- 8 ciliegine candite
- marroni glassati (60gr)
- crema di marroni (300gr)
- mandorle pralinate (60gr)

### Come si prepara

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato ridotto a pezzetti.

Far intiepidire la crema di castagne e poi incorporarvi il burro lasciato ammorbidire.

Lavorare a lungo e mettere in frigo a consolidare.

Tritare mandorle e nocciole e poi distribuirle in uno strato sottile su un foglio di carta di alluminio.

Versare l'impasto di castagne sullo strato di mandorle e nocciole, distribuirvi sopra le ciliegine e i marrons glacè divisi a metà.

Dare all'impasto la forma di salame assicurandosi che la copertura esterna di mandorle e nocciole sia uniforme.

Chiudere il salame nella carta argentata e disporlo in frigo.

Prima di servirlo tagliarlo a fette.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 50**

### Tags

dolci, Salame di castagne, castagne



