

Salam de Biscuiți NOBIL – Desert SIMPLU și RAPID, fără COACERE



Salam de Biscuiți NOBIL – Desert SIMPLU și RAPID, fără COACERE



Salamul de biscuiți este un desert rapid și fără coacere, perfect pentru orice ocazie și ușor de personalizat în funcție de preferințele personale sau de sezon (de exemplu, adaptându-l pentru zile de post). Este un desert ce aduce aminte de copilărie și este adesea asociat cu amintiri plăcute.

- 500 g biscuiți simpli, clasici
- 200 g de unt 82% grăsime
- 200 ml lapte
- 100 g zahăr
- 50 g nucă mărunțită la cuțit
- 50 g migdale mărunțite la cuțit
- 200 g rahat turcesc, după preferințe
- 50 g de cacao
- 50 g ciocolată amăruie
- 100 g nucă de cocos pentru presărat pe deasupra
- 20 ml esență de rom.

1. Puneți biscuiții într-o pânză și zdrobiți-i ușor, astfel încât să aveți bucăți de diferite dimensiuni.



2. Într-o cratiță, combinați laptele, untul și zahărul. Aduceți la foc mic până când untul și zahărul se topesc complet.

3. Adăugați cacao, nuci și migdale, amestecând bine pentru a evita formarea cocloașelor de cacao.



4. Adăugați stafidele și delight-ul, amestecând bine.

5. Adăugați romul și ciocolata neagră, continuând să amestecați.

6. Adăugați biscuiții zdrobiți și amestecați până când toate ingredientele sunt bine combinate.



7. Puneți amestecul pe o folie de plastic și formați un salam. Înveliți-l bine și dați-l la frigider pentru cel puțin 4-5 ore.



8. Scoateți salamul de biscuiți din frigider și tăvăliți-l în nucă de cocos pentru a crea un înveliș exterior asemănător mușgaiului nobil.

