

11 febr. 2018 10.01



Recepta de salami de galetes (salam de biscuiti), Romania



Ingredients:

- un got de llet ple
- una mica més de mig got de sucre
- mantega
- cacau

- xocolata amb llet
- galetes
- panses sultanes
- nous
- aroma de rom (o de vainilla)
- coco ratllat



1) Torrar una mica les nous. A continuació posar-les sobre un paper i fregar-les per a que es desprengui la pell. Tallar-les a trossets.



2) Posar el sucre en un recipient, afegir-hi una mica d'aigua i fer que es caramelitzi al foc.



3) Afegir-hi el got de llet i la mantega. Remanar fins quedi fossa la mantega.





4) A continuació posar-hi el cacau i remenar. Seguidament afegir-hi la xocolata, les panses, les nous i l'aroma de rom. Deixar que comenci a bullir.



5) Trencar les galetes i posar-les en un recipient.



6) Abocar-hi lentament la barreja calenta i remenar sense deixar que es refredi, fins que quedi una massa compacta.



7) Estirar film sobre una superfície llisa i escampar-hi coco ratllat.



8) Posar la barreja sobre el film, embolicar-la i apretar-la bé de manera que agafi forma de salami. Posar-ho al congelador 2 hores i després a la nevera. Posteriorment, tallar-ho a rodanxes d'1 cm de gruix aproximadament, retirar el film i emplatar.