



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Salam de Biscuiți - Rețetă Clasică Fără Coacere

Desert fara coacere Ușor 40 min 12 portii Chef: Lucian

Salamul de biscuiți este unul dintre cele mai iubite deserturi fără coacere, apreciat pentru gustul intens de cacao și textura crocantă a biscuiților. Se prepară rapid din ingrediente simple și este perfect pentru mesele în familie, sărbători sau ori de câte ori îți dorești un desert delicios, inspirat din copilărie.

Ingrediente

500 g biscuiți simpli

150 g zahăr

100 g unt

100 ml lapte

2 linguri cacao

1 plic zahăr vanilat

50 g nucă mărunțită (opțional)

50 g stafide (opțional)

1 buc. esență de rom

Mod de preparare

1. Zdrobește biscuiții în bucăți potrivite și pune-i într-un bol încăpător.
2. Într-o cratiță, pune laptele, untul, zahărul, cacaoa și zahărul vanilat.
3. Fierbe compoziția la foc mic timp de aproximativ 8-10 minute, amestecând continuu până când zahărul este complet dizolvat.
4. la vasul de pe foc și adaugă esența de rom.
5. Toarnă compoziția caldă peste biscuiți și amestecă bine. Dacă dorești, adaugă nuca și stafidele.
6. Pune compoziția pe folie alimentară sau hârtie de copt și modelează sub formă de salam.
7. Rulează strâns și lasă salamul la frigider cel puțin 3-4 ore, de preferat peste noapte.
8. Îndepărtează folia, feliază și servește simplu sau pudrat cu zahăr.