



INGREDIENTES:

- 200 gramos de galletas María
- 140 gramos de chocolate Fondant o Nestlé de postres
- 3 yemas de huevo (sin la clara)
- 50 gramos de azúcar
- 100 gramos de mantequilla a trozos
- 30 gramos de nueces peladas en mitades
- azúcar en polvo para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso 170 gramos de las galletas (reservar las restantes) y **triturar 12 segundos en velocidad 5**

· Sacar del vaso y reservar

·
2. Sin lavar el vaso, echar el chocolate reservado, las yemas de huevo, el azúcar, y la mantequilla, y **programar 3 minutos a temperatura 70 grados, velocidad 1**. Echar las galletas a trocitos (las rompemos con las manos, que queden pequeñas) y añadirlas al vaso, junto con las galletas trituradas reservadas, y **mezclar 6 segundos a velocidad 3 y medio**.

3. Colocar un rectángulo o dos, grandes de film transparente, sobre la superficie de trabajo, y verter el contenido del vaso, dándole forma de cilindro (de 5 ó 6 cm x 30 cm de largo) cerrarlo por los extremos, y hacerlo rodar sobre la superficie de trabajo, para que quede bien apretado.

4. Reservado en el frigorífico hasta que esté firme (unas 3 ó 4 horas)

5. Cuando esté frío, espolvorearlo con azúcar glass (azúcar en polvo) y volver a envolverlo con el film transparente, apretando con las manos para que el azúcar se pegue, y haga el efecto de un salchichón. A la hora de comerlo, retirar el film, y cortarlo a rodajas para servirlo, si lo cortamos en diagonal queda más bonito.

6. **Sugerencia:** Si se quiere que ?el salchichón? quede con marcas, una vez formado el

SALCHICHON DE CHOCOLATE (Thermomix)

cilindro, colocarlo en una esterilla de sushi, y envolverlo apretando para que se marque, y reservar en el frigorífico, envuelto en la esterilla, hasta que se enfríe. Y podemos cambiar parte de las galletas por frutos secos, como avellanas, nueces, anacardos etc. etc

