

Ingredienti

150gr di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

40gr di cioccolato fondente

100g di zucchero

100g di burro

2 cucchiai di cacao amaro in polvere

un goccio di liquore dolce a piacere

latte per impastare q.b.

Preparazione

Mettere i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena in una ciotola capiente e sbriciolarli grossolanamente.

Aggiungere il burro fuso, il cioccolato tritato grossolanamente, lo zucchero, il cacao e un goccio di liquore dolce.

Impastare bene con l’aiuto di un cucchiaio di legno, se il composto risulta troppo sabbioso e non lega, aggiungere un goccio di latte e impastare bene.

Disporre il composto su carta forno e con le mani dare la forma di un salame.

Arrotolare la carta attorno e chiudere a caramella.

Mettere in freezer per almeno un paio d’ore o fino al momento di consumarlo.

Servire spolverizzato di zucchero a velo, rigorosamente su tagliere.

http://blog.giallozafferano.it/dolcitentazionidirdc/salame-di-cioccolato-ai-fiocchi-davena/