

Ingredienti

500g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

100g di burro fuso

150g di cioccolato bianco

100g di zucchero

2 uova

Preparazione

Per prima cosa mettere il cioccolato bianco nel freezer.

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena grossolanamente con un coltello.

Preparare la crema in una ciotola capiente: sbattete le uova, aggiungete lo zucchero e mescolate bene.

Aggiungere il burro fuso intiepidito.

Spezzettare il cioccolato bianco nel mixer fino a ridurlo in polvere.

Aggiungere il cioccolato tritato al composto.

Versare tutti i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena nella ciotola e aiutandovi con un cucchiaio, mescolate il tutto, in modo che ogni pezzetto di biscotto si impregni di crema.

Completare lavorando con le mani l’impasto.

Stendere un foglio di pellicola e versatevi metà dell’impasto, stringete bene la pellicola, in modo da compattare il tutto per dargli la forma cilindrica; fate lo stesso con l’altra metà.

Una volta completati i salami metteteli in frigo.

Volendo si può rivestire il salame con cioccolato bianco: facendo fondere a bagnomaria il cioccolato, rotolate il salame freddo e fate asciugare su carta forno.

Lo gusterete tagliandolo a fette.

http://lacucinadinannina.blogspot.it/2012/12/salame-di-cioccolato-bianco.html