

Ingredienti

100g di cioccolato bianco

50g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

80g di burro

80g di zucchero

50g di mirtilli rossi essiccati

Preparazione

Lavorate il burro con lo zucchero con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema e tenete da parte.

Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a fuoco dolce a bagnomaria mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Unite poco alla volta il cioccolato fuso alla crema di burro e zucchero mescolando continuamente.

Aggiungete i biscotti sbriciolati grossolanamente e i mirtilli rossi essiccati e mescolate bene.

Disponete il composto sopra un foglio di carta da forno e arrotolate stringendo bene in modo da formare un salame.

Sigillate le estremità e riponete a riposare in frigo per un paio d’ore.

Tagliate a fette e servite.

http://gustorie.blogspot.it/2013/04/salame-di-cioccolato-bianco-digestive.html