

Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

200g di cioccolato bianco

100g di burro

1 tuorlo d’uovo

1 uovo

70 g di zucchero

Preparazione

Mettere i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena in un sacchetto e sminuzzarli grossolanamente con l’aiuto di un mattarello.

Tagliare a pezzetti il burro e lasciarlo ammorbidire. Unire lo zucchero ed amalgamare bene.

Aggiungere poi il tuorlo e l’uovo e continuare a sbattere bene fino ad ottenere un crema soffice.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria e versarlo nel composto. Versare i biscotti nella crema e continuare a mescolare bene.

Disporre il tutto sopra un foglio di carta da forno. Arrotolare bene, avendo cura di dare la forma di un salame, e mettere poi in frigorifero per 12 ore.

Infine togliere il salame dal frigo, tagliarlo a fettine e servire.

http://cucinoeracconto.blogspot.it/2012/07/salame-di-cioccolato-bianco.html