

Ingredienti

3 tavolette da 100g di cioccolato al latte o fondente

biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1 cucchiaio di miele

Preparazione

Spezzettate le tavolette di cioccolato e fatele sciogliere a fuoco basso a bagnomaria.

Nel frattempo dedicatevi a sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena che dovranno essere abbatanza grossolani.

Questo tipo di biscotto è perfetto perché darà una croccantezza inaspettata al salame.

Quando il cioccolato sarà fuso versatelo sopra i biscotti sbriciolati.

Ora cominciate ad impastare il tutto con un cucchiaio.

Non fatevi spaventare dal terribile aspetto che il composto assumerà.

Aggiungete un cucchiaio scarso di miele.

Continuate ad impastare e poi riponete il composto su un foglio di pellicola, manipolandolo con le mani fino a creare la forma di un salame.

Se il composto è ancora molto caldo, lasciate raffreddare e poi avvolgetelo in un foglio di carta d’alluminio lasciandolo riposare per 3-4 ore nel freezer.

Ricordate di tirarlo fuori una mezz’ora prima di mangiarlo altrimenti non riuscirete a tagliarlo.

http://quellecheofftopic.blogspot.it/2013/07/salame-di-cioccolato-con-mc-vities.html