

Ingredienti

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

50g di burro

35g di zucchero

1 uovo

30g di cacao amaro

1 cucchiaio di marsala

zucchero a velo

Preparazione

Spezzettare i biscotti.

Setacciare il cacao.

Far sciogliere il burro e amalgamarlo bene con lo zucchero fino a creare una crema liscia e ben montata.

Incorporare l’uovo e continuare ad amalgamare, aggiungere il marsala e il cacao e per ultimo i biscotti e amalgamare bene con un cucchiaio.

Versare il composto su un foglio di carta da forno che prima avete spolverato con lo zucchero a velo.

Dargli la forma di salame e poi avvolgerlo ben stretto con la carta da forno; chiudere le estremità a caramella.

Tenere in frigo per tutta la notte.

http://saporiacasamia.blogspot.it/2013/02/salame-dolce.html