

Ingredienti

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

100g di burro ammorbidito

300g di zucchero

3 cucchiai di cacao amaro

2 uova

1 bottiglietta di rhum

2-3 cucchiai di cocco grattugiato

Preparazione

Per preparare il salame turco al cocco, sbriciolate i biscotti McVitie’s Digestive ai Fiocchi d’Avena, potete aiutarvi con un mixer o se preferite i pezzetti di biscotti più grossi, sbriciolateli con le mani.

Sbattete le uova con lo zucchero e aggiungete il resto degli ingredienti, infine, aggiungete i biscotti sbriciolati.

Versate il composto sulla carta da forno e arrotolatelo formando un salamino.

Mettete il salame turco in freezer per tutta la notte.

Prima di servirlo, rotolate il salame nel cocco grattugiato.

http://blog.giallozafferano.it/giusy89/salame-turco-al-cocco/