Ingredienti

120g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

100g di nocciole

80g di burro

200g di cioccolato fondente

Preparazione

Tostate le nocciole in padella.

Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria.

Sbriciolate i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte con le mani e non con il mixer per farli rimanere un po’ più grandi.

Schiacciate leggermente anche le nocciole.

Lasciate il burro a temperatura ambiente per almeno 1 ora.

Mettete in una ciotola le nocciole, il cioccolato fuso, i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte ed il burro cremoso, amalgamando bene tutti gli ingredienti.

Stendete la pellicola trasparente sopra il tavolo e metteteci sopra il composto, dandogli la forma di un salamino.

Chiudere bene la pellicola alle estremità e riponetelo in freezer per almeno 3 ore finché non si sarà solidificato.

Il vostro salame al cioccolato e nocciole è pronto per essere gustato.

http://blog.giallozafferano.it/dolcissimastefy/salame-al-cioccolato-nocciole/