Ingredienti

50g di burro

4 cucchiai di zucchero

2 tuorli d’uovo

2 cucchiai di cacao a piacere

2 cucchiai di farina di cocco

1 confezione di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

2/3 cucchiai di latte

Preparazione

In un pentolino mettere 50g di burro, 4 cucchiai di zucchero e 2 tuorli, accendere a fuoco basso e mescolare energicamente fino a che il burro non si è sciolto.

Spegnere e aggiungere 2 cucchiai di cacao a piacere e 2 di farina di cocco, amalgamare bene e versare dentro i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte sbriciolati e 2/3 cucchiai di latte.

Trasferire su carta da forno e dare la forma di un salame.

Avvolgerlo nella carta da forno e porlo in frigo per 1 ora.

Ora prenderlo, aprirlo, trasferire su un vassoio e riporre in frigo per altre due ore.

h ttp://conpaolaincucina.blogspot.it/2014/03/ricetta-salame-al-cioccolato.html