Ingredienti

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

50g di cioccolato amaro in polvere

50g di zucchero

2 bicchieri di latte

zucchero a velo q.b.

100g di burro a temperatura ambiente

Preparazione

Mettere dentro un bacile i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte frantumati a pezzi grandi e aggiungere di volta in volta gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto abbastanza solido

Mettere poi dello zucchero a velo sul tavolo e mettere il composto su di esso, dandogli la forma del salame.

Successivamente, mettere il salame di cioccolato su carta di alluminio, avvolgendolo bene.

Anche questo dolce necessita del freezer per almeno 4 ore.

Trascorse le 4 ore, ecco il salame di cioccolatopronto da gustare con un delizioso caffè, in compagnia di familiari e/o amici.

http://theartofbeingawoman7982.blogspot.it/2013/08/dolci-tentazioni-con-mcvities.html