Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

120g di burro

100g di zucchero

50g di cacao amaro

50g di cioccolato fondente

70g di nocciole tritate

3 cucchiai di acqua

Preparazione

Prendere i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e tritarli con le mani riducendone una parte in briciole e un parte in piccoli pezzi.

Aggiungere il cacao, il burro, le nocciole tritate, lo zucchero e il cioccolato fondente fuso.

Lavorare il tutto con le mani e dare una forma di salame.

Stendere il composto su una carta da forno.

Arrotolare il salame di cioccolato e metterlo in congelatore almeno per sei ore prima di mangiarlo.

Trascorse le sei ore, tagliare il salame a fettine e servirlo freddo.

http://lavitasecondolasvegas.blogspot.it/2013/08/lasvegas-e-mc-vities-salame-al.html