Ingredienti

2uova

110g di zucchero

100g di burro

100g di cioccolato fondente

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

100g di amaretti

100g di mandorle

Preparazione

Per prima cosa sciogliete il burro; poi tritate nel mixer le mandorle grossolanamente

Scopgliete anche il cioccolato a bagnomaria.

Montate le uova con lo zucchero, poi aggiungete il burro fuso, continuando a mescolare.

Ora aggiungete il cioccolato fuso, quindi le mandorle

Mescolate bene.

Poi prendete i biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e spezzetategli grossolanamente con le mani allìinterno dell’impasto.

Fate lo stesso con gli amaretti.

Mescolate bene il tutto, dopodiché versate il composto su un foglio di carta da forno con un filo d’olio.

Cercate di dare all’impasto una forma allungata come un vero salame aiutandovi con la carta da forno.

Quando avrete ottenuto la forma desiderata, stringete bene la carta forno e arrotolate le estremità come fosse una caramella.

Mettete il salame in frigorifero per alcune ore, finché non solidifica.

Quando lo tirate fuori dal frigorifero, armatevi di spago da cucina, di pazienza e cerctae di legare il vostro dolce come se fosse un vero salame.

Per rendere perfetta l’illusione, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e servite su un tagliere di legno.

http://semivaniglia.blogspot.it/2013/09/salame-di-cioccolato.html