

Ingredienti

100g di burro

250g di biscotti Mc Vitie’s Digestives alla Frutta

2 uova

100g di zucchero

50g di cacao amaro in polvere

zucchero a velo

Preparazione

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavorarlo bene con una forchetta fino a farlo diventare una crema.

Sbriciolare i biscotti grossolanamente.

In una ciotola sbattere le uova con una frusta e aggiungere lo zucchero.

Lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere infine il burro ammorbidito.

Ottenuto un impasto morbido e omogeneo, aggiungere il cacao in polvere e mescolare accuratamente.

Per ultimo unire i biscotti secchi.

Portare l’impasto sulla spianatoia e dargli la forma di un salame.

Tagliare un foglio di carta stagnola abbastanza grande da avvolgerlo, cospargerlo di zucchero a velo setacciato e chiudervi il salame.

Metterlo nel freezer per almeno un’ora e riporlo quindi in frigo almeno per un’altra ora fino al momento di servire.

https://www.facebook.com/photo.php?fbid=444939282249278&set=a.444571822286024.1073741842.129753803767829&type=1&relevant_count=1