

Ingredienti

200g di prugne secche

50g di cedro candito

95g di noci

95g di mandorle

40g di nocciole

2 cucchiaini di sciroppo d’Acero

200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

1/2 bicchierino di Brandy

1/2 cucchiaino di cardamomo

1/2 cucchiaino di cannella in polvere

un pizzico di noce moscata

zucchero q.b.

Preparazione

Mettere i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta in un frullatore e frullare fino ad ottenere una polvere.

Aggiungere ora alla polvere le prugne, il cedro, le mandorle, le nocciole, lo sciroppo d’acero, il mezzo bicchierino di Brandy e le noci, aggiungete ora un pizzico di noce moscata, mezzo cucchiaino di cardamomo, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, frullare velocemente per pochi secondi in modo che la frutta rimanga frullata grossolanamente.

Dividere il composto in due parti e con le mani formare una forma tipo salame.

Passare ora il salame nello zucchero e incartare nella carta forno, chiudere bene e lasciare riposare due giorni in frigorifero

prima di consumare.

Salame di Frutta Vegan