

Ingredienti:

1 confezione di McVitie’s Digestives Integrali

1 cucchiaio di miele

50 gr di burro fuso

1 bicchiere di latte di soia

80 gr di cacao amaro

40 gr di frutta secca assortita (mandorle, nocciole, anacardi, arachidi e bacche di Goji)

Preparazione

Schiacciare grossolanamente il contenuto di una confezione di McVitie’s Digestives Integrali.

Unire il miele, il burro fuso, il latte di soia, il cacao amaro e la frutta secca.

Formare un salame stendendo l’impasto su un foglio di carta da forno (utilizzare anche un po’ di zucchero per facilitare poi lo “spacchettamento”).

Riporre in freezer per almeno due ore.. et voilà: il nostro salame di cioccolato, frutta secca e McVitie’s Digestives Integrali è pronto e non potrete più farne a meno!

https://www.instagram.com/storiadiunacaponata/