

Ingredienti

250g di cioccolato fondente

250g di burro

3 tuorli di uovo

3 cucchiai di zucchero

3 cucchiai di cacao amaro in polvere

400g di biscotti McVitie’s Original Digestive

2 bicchierini di liquore al limone

Preparazione

Prendere un foglio di carta da forno (abbastanza lungo), disporre i biscotti McVitie’s Original Digestive, chiudere a pacchetto e con l’aiuto di un bicchiere sbriciolare i biscotti grossolanamente.

Sciogliere i quadrotti di cioccolato fondente a bagnomaria.

In una ciotola versare i biscotti McVitie’s Original Digestive, il cioccolato fondente fuso, il burro tagliato a tocchetti piccolissimi (deve essere a temperatura ambiente), i tuorli leggermente sbattuti, lo zucchero, il cacao amaro in polvere e il liquore al limone.

Con l’aiuto di una spatola amalgamare bene gli ingredienti.

Versare il composto su un foglio di carta di alluminio e a vvolgere il foglio su se stesso, sigillare bene i bordi e con le mani modellare bene il salame di cioccolato fondente.

Trasferire il salame di cioccolato fondente e limoncello in frigorifero per circa 4 ore.

Prima di servire il dolce spolverizzare con lo zucchero a velo.

http://blog.giallozafferano.it/lericettetipicheitaliane/salame-cioccolato-fondente-limoncello/