

Ingredienti

100g di mascarpone

50g di burro

100g di zucchero

1 tuorlo

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

1 bicchierino di rhum o una fialetta di aroma

30g di cacao dolce

Preparazione

Cominciamo spezzettando bene i biscotti, non riduciamoli tutti in briciole, alcuni lasciamoli più grossetti in modo da renderli visibili e croccanti nel dolce.

Riduciamo il burro a cubetti, ammorbidito lasciandolo a temperatura ambiente.

Sbattiamo il tuorlo e aggiungiamo a man a mano tutti gli ingredienti.

Posizioniamo l’impasto nella stagnola e chiudiamo formando un salame, lasciamo riposare poi mezz’ora in freezer e poi in frigo per alcune ore.

In questa versione con il mascarpone il salame rimane più morbido e non risulta per niente secco e quasi biscottoso.

http://labelleeblog.blogspot.it/2013/05/salame-al-cioccolato-con-digestive.html