

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di zucchero (o 70g se vi piace meno dolce)

125g di burro liquido

1 uovo intero

1 tuorlo d’uovo

75g di cacao amaro (o se preferite dolce)

un bicchierino di rhum

70g di granella di nocciole o mandorle

Preparazione

Sbriciolare in polvere i biscotti.

Impastare tutti gli ingredienti e formare il salamino mettendo l’impasto su carta argentata o pellicola.

Mettere in freezer almeno per un paio d’ore.

Tagliare a fette il salamino al momento di servire.

http://lidia-ilmondodilidy.blogspot.it/2012/10/salame-al-cioccolato-e-mccvities.html