

Ingredienti

320g di torrone alle mandorle

320g di biscotti McVitie’s Original Digestive

330g di zucchero a velo

200g di burro

90/100g di liquore ai tre cioccolati

65g di cacao amaro

3 tuorli

Preparazione

Sbattere in una ciotola il burro morbido a pezzetti con lo zucchero a velo e i tuorli, fino ad ottenere un composto spumoso e omogeneo.

Unire il cacao e il liquore e continuare a mescolare.

Unire il torrone tritato al coltello e, dopo aver mescolato, anche i biscotti McVitie’s Original Digestives frantumati grossolanamente con le mani.

Miscelare bene gli ingredienti, dopodiché dare al composto la forma di un salame e metterlo a riposare in frigo, o anche nel congelatore, avvolto in alluminio.

Aspettare che si rassodi prima di servirlo tagliato a fette e arricchito con altro liquore ai tre cioccolati.

https://mcvities.it/wp/ricette/index.php/salame-al-cioccolato-di-maria-grazia/