

Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

1 uovo

50g di zucchero

30g di farina di cocco

50g di burro

40g di cacao in polvere amaro

Preparazione

Con una frusta elettrica lavoriamo tutti gli ingredienti ad eccezione dei biscotti.

Iniziamo prima con lo zucchero, l’uovo e il burro, fino ad ottenere un composto soffice e cremoso.

Infine aggiungiamo prima il cacao e poi il cocco.

A questo punto prendiamo i nostri biscotti spezzettati, aggiungiamoli al composto e aiutandoci con un cucchiaio o una spatola amalgamiamo il tutto e adagiamolo su una pellicola trasparente o carta da forno ed arrotoliamo, cercando di dare la forma tipica del salame.

Facciamo riposare in freezer per qualche ora.

http://www.carmy1978.com/2012/12/salame-al-cioccolato-e-cocco.html