

Ingredienti

300g di cioccolato bianco

100g di burro

200ml di panna da montare liquida

70gdi pistacchi sgusciati

1 confezione da 200g di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

50g di biscotti McVitie’s Original Digestive

Preparazione

Tritare il cioccolato bianco.

Mettere la panna e il burro, tagliato a cubetti, a scaldare in una pentola.

Spegnere la fiamma prima che arrivi a bollore ed aggiungere il cioccolato tritato, mescolando ogni tanto fino al suo completo scioglimento.

Tritare finemente i biscotti McVitie’s Original Digestives e spezzettare grossolanamente i biscotti Digestives alla frutta.

Quando il composto al cioccolato sarà ben freddo, aggiungere i biscotti e i pistacchi.

Mescolare bene e mettere la pentola in frigo a raffreddare per un ora.

Poi versare il composto sulla carta da forno dando la forma del salame e arrotolare bene, chiudendo la carta a caramella.

Mettere il salame di cioccolato bianco in freezer per un’ora poi servire.

http://blog.giallozafferano.it/mielecannella/salame-al-cioccolato-bianco/