Ingredienti

200g biscotti McVitie’s Original Digestives

90g cacao amaro

200g burro

2 uova

200g zucchero

1/2 bicchierino di rhum (facoltativo)

50g di nocciole tritate (facoltativo)

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie’s Original Digestives grossolanamente; poi aggiungere lo zucchero, il cacao, il burro liquefatto, le uova, il rhum e le nocciole.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti poi avvolgere il composto con la carta stagnola, o da forno, dandogli la forma del salame e m ettere in frigo per un paio di ore.

Togliere il salame di cioccolato dal frigo, tagliarlo a fette e servire.

https://www.facebook.com/pages/Stella-Gemella/1482662995305314?ref=h