Ingredienti

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di burro

100g di zucchero

2 uova

60g di cacao

zucchero a velo

Preparazione

In una terrina sbattete le uova con lo zucchero.

Fate fondere a bagnomaria il burro ed unitelo al composto di uova ed amalgamate.

Unite il cacao.

Sbriciolate grossolanamente i biscotti McVitie’s Original Digestives ed aggiungeteli al composto.

Versate il tutto sulla carta da forno, arrotolate e dategli la forma di un salame.

Ponete nel freezer per un paio d’ore.

Prima di servire spolveratelo di zucchero a velo e lasciatelo fuori per circa 20 minuti.

http://laborsadimarypoppins83.blogspot.it/2013/09/le-mie-ricette-salame-di-cioccolato.html