

Ingredienti

250g McVitie’s Original Digestive

100g di zucchero

200g di cioccolato amaro

2 uova

latte q.b.

2 cucchiai di rhum (a scelta)

carta da forno

Preparazione

Togliere il burro dal frigorifero in modo che si ammorbidisca.

Sbriciolare i biscotti in una ciotola.

Scaldare a bagnomaria il cioccolato amaro (se necessario aggiungere un po’ di latte) e appena sciolto lasciar raffreddare.

Lavorare a crema, in una ciotola a parte, il burro con lo zucchero.

Aggiungere le uova (una alla volta), il cioccolato e il rhum (a scelta) e, infine, i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto bello corposo.

Versare l’impasto sulla carta forno e formare un salame.

Lasciare in frigorifero almeno 3 ore fino a quando sarà indurito; poi tagliare a fette il salame di cioccolato e servire.

http://adessosirisparmia.blogspot.it/2014/09/salame-al-cioccolato.html