

Ingredienti

200g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g di zucchero a velo

50g di cacao amaro

100g di burro fuso (e freddo)

2 tuorli

1 bustina di vanillina

1 bicchierino di amaretto (o altro liquore a piacere)

Preparazione

Montare i tuorli con lo zucchero ed il liquore.

Aggiungere il cacao, il burro precedentemente fuso e la vanillina.

Per ultimo aggiungere i biscotti ridotti in pezzi molto grossolanamente.

Mescolare tutto con una spatola fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Dare la forma del salame al nostro composto ed avvolgere con carta argentata.

Porre in frigo a riposare per qualche oretta (5-6).

Tagliare a fettine e servire.

http://peccatidigoladilella.blogspot.it/2014/10/salame-di-cioccolata-con-digestive.html

-