

Ingredienti:

150 gr di Digestives McVitie’s

40 gr di burro

60 gr di formaggio spalmabile

80 gr di nocciole

150 gr di cioccolato fondente

q.b. di zucchero a velo per decorare

Preparazione

In un recipiente sbriciolare i biscotti Digestives di McVitie’s insieme alle nocciole.

Poi, aggiungere il formaggio spalmabile e infine versiare il burro fuso a bagnomaria insieme al cioccolato (dopo averli lasciati intiepidire).

Mescolare bene tutti gli ingredienti.

Stendere a mano il nostro composto sopra un foglio di carta forno e modellare arrotolando e dando la forma del salame.

Riporre in frigorifero per almeno un paio d'ore, poi cospargere di zucchero a velo.

www.instagram.com/lamaestraingrembiule/