

Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

100g di zucchero

75g di cacao amaro

3 uova

Preparazione

Sbriciolate i biscotti McVitie’s Original Digestives in una ciotola.

Aggiungete poco alla volta il burro, il cacao amaro, lo zucchero e le uova e amalgamate il tutto.

Date al composto una forma cilindrica e avvolgete il salame di cioccolato nella carta stagnola, mettetelo in frigo per circa 3 ore.

Tagliatelo a fette.

http://unosguardoalmond.blogspot.it/2013/05/salame-al-cioccolato.html