

Ingredienti

250g biscotti McVitie’s Original Digestive

2 uova

200g zucchero

150g burro

70g cacao amaro

30g cacao dolce

Preparazione

Tritare grossolanamente i biscotti McVitie’s Original Digestive con un mattarello e vuotarli in un recipiente grande.

Aggiungere ai biscotti McVitie’s Original Digestive tritati lo zucchero e il cacao e mescolare insieme.

Aggiungere il burro tagliato pezzetti e le uova.

Mescolare bene il tutto per ottenere un impasto ben amalgamato e lavorare il tutto fino a dare la forma del salame.

Disporre su un vassoio e spolverare con zucchero o zucchero a velo.

Mettere in frigo per almeno 6 ore.

E’ consigliabile preparare il dolce il giorno prima per dar modo al salame di solidificarsi.

Tagliare a fette e servire.

http://sweetvanitygirl.blogspot.it/2013/05/salame-dolce-con-biscotti-mcvities.html