

Ingredienti

300g di biscotti McVitie’s Original Digestive

150g di burro

100g di zucchero

200g di cioccolato fondente

2 uova

Preparazione

Lasciate il burro fuori dal frigorifero in modo che si ammorbidisca a temperatura ambiente, e intanto sbriciolate i biscotti McVitie’s Original Digestives in un ciotola capiente.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lavoratelo con un mestolo, fino a che non risulta cremoso e senza grumi e lasciatelo raffreddare.

Quando il burro sarà abbastanza morbido, lavoratelo a crema, aggiungendo a mano a mano lo zucchero, le uova e il cioccolato sciolto.

Amalgamate bene il composto ottenuto e versatelo nella ciotola dove avete sbriciolato i biscotti, mescolando e amalgamando bene il tutto.

A questo punto avete ottenuto l’impasto per il vostro salame dolce.

Per dargli la classica forma del salame, dovete mettere l’impasto in un foglio di carta forno che arrotolerete pressando l’impasto per conferirgli forma cilindrica.

Avvolgete poi il salame di cioccolato pressato nella carta stagnola e mettetelo in congelatore così avvolto fino a quando sarà indurito (almeno un’ora); toglietelo dal congelatore 5 minuti prima di servirlo e tagliatelo a fette.

Se volete, potete metterlo in un piatto con una spolverata di zucchero a velo.

http://lovuoiunconsiglio.blogspot.it/2013/03/salame-dolce-con-mc-vities.html