

Ingredienti

500g biscotti McVitie’s Original Digestive

2 tazzine di caffè

250g di zucchero a velo

150g di mandorle tritate (oppure 100g di amaretti tritati)

130 gr di burro morbido

1 tazzina di liquore amaretto

70g di cacao amaro in polvere

Preparazione

Sbriciolare i biscotti grossolanamente, io per comodità li ho messi dentro un sacchetto da freezer e ho passato più volte sopra il matterello, li ho versati in una ciotola assieme agli altri ingredienti secchi, mescolare e aggiungere i liquidi e infine il burro, mescolare prima con un cucchiaio di legno poi con le mani fino ad amalgamare per bene tutti gli ingredienti.

Se deve essere mangiato anche dai bambini si può omettere la tazzina di amaretto e metterne una in più di caffè o aggiungere una tazzina di latte.

Prendere due pezzi di carta da forno, dividere il composto in due parti, avvolgerlo dandogli la classica forma allungata del salame e metterlo in freezer per 2 orette. Tiralo fuori dal freezer dieci minuti prima di servirlo e tagliarlo a fette.

http://hakuna-matata-rainbow.blogspot.it/2012/11/salame-dolce-senza-uova.html