



## Ingredienti

200g di cioccolato fondente

250g di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena

100g di burro

70g di zucchero

1 uovo

liquore dolce q.b.

zucchero a velo q.b.

## Preparazione

Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente.

In una ciotola molto capiente sbriciolate i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena in modo molto grossolano e metteteli da parte.

A questo punto fate a pezzetti il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria mescolandolo di tanto in tanto finché non diventa cremoso.

Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

Mettete il burro in una ciotola abbastanza grande e lavoratelo a crema con un cucchiaio; aggiungete lo zucchero, l'uovo, il cioccolato fuso e il liquore facendo amalgamare bene tutti gli ingredienti. Versate il composto così ottenuto nella ciotola dove avete in precedenza sbriciolato i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e amalgamate bene il tutto in modo che risulti un composto sodo.

Disponete il composto su un foglio di carta da forno che arrotolerete pressando in modo da conferirgli la tipica forma di una salame.

A questo punto avvolgete il vostro dolce nella carta stagnola e lasciatelo indurire in frigorifero per almeno 3 ore.

Trascorso il tempo necessario potete tagliare il vostro salame di cioccolato a fette spesse circa 1,5cm.



## salame di cioccolato di nunzia

Per un effetto più piacevole e realistico passate i bordi delle varie fette di salame di cioccolato nello zucchero a velo e disponetele su un vassoio per un dolce simpatico e di effetto.

In alternativa potete aiutarvi con delle formine per biscotti per dare alle fette una forma particolare.

<http://www.dimmicosacerchi.it/forum/blogs/rinuccio-63113/1308-nuove-ricette-compagnia-di-mcvities.html>