



Ingredienti:

200 gr di cioccolato bianco

100 gr di burro

150 gr di biscotti McVitie's Avena Senza Glutine @mcvitiesitalia (una confezione intera)

20 gr di granella di pistacchi

q.b. Zucchero a velo

Preparazione

Spezzettare il burro e il cioccolato bianco e farli sciogliere a bagnomaria in due ciotole separate.

Tritare grossolanamente i biscotti McVitie's Avena Senza Glutine.



Salame di Cioccolato Bianco di Giorgia

Unire il burro e il cioccolato bianco e mescolare con cura per amalgamare i due ingredienti.

Aggiungere successivamente i biscotti tritati e i pistacchi e mescolare nuovamente.

Stendere il composto sulla carta forno e arrotolarlo dandogli la tipica forma di salame.

Chiudere le estremità come se fosse una caramella e riporlo in frigorifero per almeno 2 ore.

Una volta ripreso, spolverare con dello zucchero a velo.

È un'ottima alternativa al tradizionale salame al cioccolato!!

www.instagram.com/gioglufree/