



Ingredienti

300g di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

circa 90ml di latte

30ml di olio di semi

30g di cacao amaro

1/2 bicchierino di Porto

40g di zucchero

4-5 cucchiaini colmi di crema bianca alla nocciola

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte nel mixer, metterli in una terrina, unire l'olio ed il latte, poi aggiungere anche il cacao ed il Porto.

Lavorare con un mestolo di legno fino a che non si otterrà un panetto lavorabile con le mani.

Coprire con la pellicola alimentare e mettere a riposare in frigo una mezz'oretta.

Riprendere poi il panetto e stenderlo con il mattarello aiutandosi con due fogli di carta forno, altrimenti si attaccherebbe.

Sciogliere la crema di nocciole a bagnomaria o qualche secondo nel microonde e spalmarla bene sulla sfoglia biscottata lasciando un po' di margine ai bordi.

Arrotolare il rotolo, aiutandosi con la carta forno, facendo attenzione di non romperlo.

Metterlo a riposare in frigo almeno un paio d'ore prima di tagliarlo a fette, meglio tutta la notte.

Tagliare a fette e servire.



rotolo di salame di cioccolato farcito di simona

<http://simoscooking.blogspot.it/2014/04/rotolo-di-salame-di-cioccolato-farcito.html>