



## Ingredienti

50g di burro

4 cucchiaini di zucchero

2 tuorli d'uovo

2 cucchiaini di cacao a piacere

2 cucchiaini di farina di cocco

1 confezione di biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte

2/3 cucchiaini di latte

## Preparazione

In un pentolino mettere 50g di burro, 4 cucchiaini di zucchero e 2 tuorli, accendere a fuoco basso e mescolare energicamente fino a che il burro non si è sciolto.

Spegnere e aggiungere 2 cucchiaini di cacao a piacere e 2 di farina di cocco, amalgamare bene e versare dentro i biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte sbriciolati e 2/3 cucchiaini di latte.

Trasferire su carta da forno e dare la forma di un salame.

Avvolgerlo nella carta da forno e porlo in frigo per 1 ora.

Ora prenderlo, aprirlo, trasferire su un vassoio e riporre in frigo per altre due ore.



salame al cioccolato di francesca

[h <http://conpaolaincucina.blogspot.it/2014/03/ricetta-salame-al-cioccolato.html>](http://conpaolaincucina.blogspot.it/2014/03/ricetta-salame-al-cioccolato.html)