



Ingredienti

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g di burro

70g di cacao amaro in polvere

100g di zucchero

mezza fialetta di aroma al rhum

2 uova

Preparazione

Iniziamo con lo sbriciolare i biscotti.

Lasciamo nel frattempo il burro fuori dal frigorifero così si ammorbidisce a temperatura ambiente.

Quando il burro sarà morbido aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo il tutto.

Aggiungiamo anche le uova e il rhum (solo se vi piace).

Versiamo il composto dentro la ciotola dei biscotti sbriciolati ed amalgamiamo il tutto.

Versiamo il cacao in polvere, e mescoliamo fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendiamo un foglio di carta da forno e versiamo il composto creando con le mani un salame.

Chiudiamo il tutto come fosse un salame.

Riponiamolo in frigo per almeno 4-5 ore.

Quando il salame sarà pronto, toglietelo dalla carta e tagliatelo a fette.



salame al cioccolato di elisa e claudia

<http://blog.giallozafferano.it/sorelleincucina/un-dolce-perfetto-in-ogni-stagione-il-salame-al-cioccolato/>