



Ingredienti

- 200g di biscotti McVitie's Original Digestive
- 100g di zucchero (o 70g se vi piace meno dolce)
- 125g di burro liquido
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 75g di cacao amaro (o se preferite dolce)
- un bicchierino di rhum
- 70g di granella di nocciole o mandorle

Preparazione

Sbriciolare in polvere i biscotti.

Impastare tutti gli ingredienti e formare il salamino mettendo l'impasto su carta argentata o pellicola.

Mettere in freezer almeno per un paio d'ore.

Tagliare a fette il salamino al momento di servire.

<http://lidia-ilmondodilidy.blogspot.it/2012/10/salame-al-cioccolato-e-mccvities.html>