



## Ingredienti

320g di torrone alle mandorle  
320g di biscotti McVitie's Original Digestive  
330g di zucchero a velo  
200g di burro  
90/100g di liquore ai tre cioccolati  
65g di cacao amaro  
3 tuorli

## Preparazione

Sbattere in una ciotola il burro morbido a pezzetti con lo zucchero a velo e i tuorli, fino ad ottenere un composto spumoso e omogeneo.

Unire il cacao e il liquore e continuare a mescolare.

Unire il torrone tritato al coltello e, dopo aver mescolato, anche i biscotti McVitie's Original Digestives frantumati grossolanamente con le mani.

Miscelare bene gli ingredienti, dopodiché dare al composto la forma di un salame e metterlo a riposare in frigo, o anche nel congelatore, avvolto in alluminio.

Aspettare che si rassodi prima di servirlo tagliato a fette e arricchito con altro liquore ai tre cioccolati.

<https://www.mcvities.it/ricette/index.php/salame-al-cioccolato-di-maria-grazia/>