



salame di cioccolato con mcvitie's original digestives di teresa



Ingredienti

- 150g McVitie's Original Digestive
- 50g burro
- 25g zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 75g cacao amaro
- 50g cioccolato fondente a scaglie

Preparazione



salame di cioccolato con mcvitie's original digestives di teresa

Mettere in una ciotola le uova, lo zucchero e il burro e sbattere finché non si ottiene una crema liscia.

Aggiungere le scaglie di cioccolato e mescolare, poi incorporare il cacao al composto.

Spezzettare i biscotti McVitie's Original Digestives e aggiungerli alla crema ottenuta.

Stendere un foglio di carta forno e rovesciarci sopra il composto.

Arrotolare la carta forno stringendo bene per far uscire l'aria, fino ad ottenere la forma del salame, poi mettere in congelatore per un paio di ore.

Tagliare a fette il salame di cioccolato e servirlo ancora molto freddo.

<https://dolcipastrocci.blogspot.it/2014/07/salame-di-cioccolato-con-mcvities.html?m=1>