Ingredienti

250g di biscotti McVitie’s Original Digestive

100g burro

2 cucchiai di miele

40g di cacao

2 cucchiai di nutella

1 tazzina di caffè

Preparazione

Prendiamo i biscotti McVitie’s Original Digestives e trituriamoli in modo grossolano.

Sciogliamo il burro e aggiungiamoci il caffè, il cacao, il miele e la nutella, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Uniamo al miscuglio i biscotti tritati in precedenza e mescoliamo.

Arrotoliamo la carta forno intorno al salame dandogli la classica forma cilindrica.

Facciamo riposare una mezz’ora in freezer.

Quando riprendiamo il salame, spolveriamolo con zucchero a velo per simulare la patina bianca dei salami.

Tagliamo a fette e serviamo.

http://solocosebuone.blogspot.it/2013/02/salame-di-cioccolato-al-caffe.html