



### Ingredienti

250g di biscotti McVitie's Original Digestive

150g di cacao amaro in polvere

125g di burro o margarina

4 tuorli d'uovo

100g di zucchero

Zucchero a velo

## Preparazione

Fondere il burro o la margarina in un pentolino senza farlo imbiondire troppo.

Nel frattempo che il burro intiepidisca un po', sbriciolare i biscotti McVitie's Original Digestives grossolanamente.

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il cacao in polvere e il burro fuso e mescolare con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema liscia.

A questo punto aggiungere i biscotti McVitie's Original Digestives precedentemente sbriciolati ed impastare fino ad ottenere una consistenza ne troppo molle ne troppo dura.

Infine stendete un foglio di carta da forno e metteteci sopra lo zucchero a velo e mettete l'impasto cercando di dare la forma di un salame e infarinando quest'ultimo con lo zucchero a velo.



salame di cioccolato di viola

Avvolgere il tutto e mettere in freezer per circa 4 - 5 ore.

[https://www.facebook.com/viola.dimaggio.37/media\\_set?set=a.274776856005666.1073741900.100004200607297&type=1](https://www.facebook.com/viola.dimaggio.37/media_set?set=a.274776856005666.1073741900.100004200607297&type=1)