



Ingredienti

150g di biscotti McVitie's Original Digestive

100g di burro

100g di zucchero

1 tuorlo d'uovo

½ albume d'uovo

50g di cacao amaro

1 cucchiaino di liquore all'arancia

una manciata di scaglie di mandorle

Preparazione

Ammorbidire 100g di burro insieme a 100g di zucchero.

Aggiungere poi un tuorlo d'uovo, ½ albume, 50g di cacao amaro ed amalgamare bene il composto.

A parte, spezzettare grossolanamente 150g di biscotti McVitie's Original Digestive e successivamente unire al composto.

Profumare con un cucchiaino di liquore all'arancia.

Versare il composto su un foglio di carta da forno e dare la forma del salame arrotolando la carta a modi "caramella".

Lasciare riposare in frigo per 4 ore.

Infine estrarre il salame dal frigo, passarlo nelle scaglie di mandorle e tagliarlo a fettine.



salame turco di paola

<http://cookeryaddicted.blogspot.it/p/dolci.html>