



## **Ingredienti**

100 g di burro o margarina  
250 g di biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena  
100 g di zucchero  
2 uova  
50 g di cacao amaro  
Mezza fialetta di rum

## **Preparazione**

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi con una spatola fare una crema. In un recipiente aparte sbattere le uova con lo zucchero.

Unire il burro con il cacao e rum e mescolare.

In un recipiente a parte, spezzare grossolanamente i biscotti McVities ai Focchi d'Avena.

Unire l'impasto ai biscotti e mescolare con una spatola in plastica.

Adesso prendere della carta da forno, versare l'impasto all'interno e far un cilindro della grandezza a piacere e pressandolo, dopodichè passarlo in una pellicola e chiuderlo.

Mettere il nostro salame all'avena e cioccolato nel freezer per almeno 2/3 ore.

Ecco il buonissimo salame all'avena e cioccolato.



salame avena e cioccolato di antonia

<http://cucinacontonia.blogspot.it/2014/03/salame-avena-e-cioccolato.html>