



Ingredienti

700g di McVitie's Original Digestive

200g di zucchero

200g di burro

3 uova

50g di cacao amaro

1 bustina di vanillina

2 tazzine di caffè

Preparazione

Frantumare i biscotti McVitie's Original Digestive in piccoli pezzi.

In una capiente ciotola sbattere le uova con lo zucchero.

Aggiungere il burro.

Ora aggiungere il cacao e la vanillina.

Iniziare a mescolare e in ultimo aggiungere i biscotti McVitie's Original Digestive precedentemente sbriciolati.



salame di cioccolato di francesca

Lavorare ottenendo un impasto omogeneo.

Preparare un vassoio con cacao, dare all'impasto una forma di salame e cospargere di cacao.

Avvolgerlo nella pellicola trasparente e metterlo nel congelatore.

Dopo un minimo di 5/6 ore nel congelatore, si può consumarlo dopo averlo tagliato a fettine.

<http://stunningcooking.blogspot.com/2014/05/salame-di-cioccolata-con-i-biscotti.html>



salame di cioccolato di francesca