



Ingredienti

200g di prugne secche
50g di cedro candito
95g di noci
95g di mandorle
40g di nocciole
2 cucchiaini di sciroppo d'Acero
200g di biscotti McVitie's Digestive alla Frutta
1/2 bicchierino di Brandy
1/2 cucchiaino di cardamomo
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
un pizzico di noce moscata
zucchero q.b.

Preparazione

Mettere i biscotti McVitie's Digestive alla Frutta in un frullatore e frullare fino ad ottenere una polvere.

Aggiungere ora alla polvere le prugne, il cedro, le mandorle, le nocciole, lo sciroppo d'acero, il mezzo bicchierino di Brandy e le noci, aggiungete ora un pizzico di noce moscata, mezzo cucchiaino di cardamomo, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, frullare velocemente per pochi secondi in modo che la frutta rimanga frullata grossolanamente.

Dividere il composto in due parti e con le mani formare una forma tipo salame.



salame di frutta vegan di giulia

Passare ora il salame nello zucchero e incartare nella carta forno, chiudere bene e lasciare riposare due giorni in frigorifero prima di consumare.

<http://peppersmatter.wordpress.com/2014/04/12/salame-di-frutta-vegan/>