

Quando ci avanzano biscotti di vario tipo, a volte una soluzione golosa e cicciosa può essere per loro la fine migliore!

Ingredienti
200 g di biscotti spezzati in maniera grossolana
50 g di cacao amaro in polvere
30 g di zucchero integrale di canna
50 g di burro fuso

Preparazione
Niente di più facile: mescoliamo tutto con una spatola in una ciotola poi versiamo su un foglio di carta forno ed arrotoliamolo dando la forma di un salamino.
Poi avvolgiamo attorno alla carta stagnola e lasciamo riposare 2 ore in freezer e poi per il resto in frigorifero.

Quando dobbiamo servirlo tagliamolo a fette, ed ecco l'effetto salame!