

IL SALAME DI CIOCCOLATA

INGREDIENTI

1 pacchetto medio di “biscotti secchi”.
250 g di mascarpone
1 vasetto medio di “nutella”

PREPARAZIONE

Sbriciolare i biscotti grossolanamente. Incorporare il mascarpone con la nutella ammorbidita. Impastare il tutto. Mettere il composto ottenuto sopra un foglio di carta alluminio, dando la forma di un salame. Sigillare bene il tutto e mettere in frigo per 2 ore.

