

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salame vikingo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 500 gr mascarpone
- 150 gr zucchero a velo
- 150 gr farina di carrube
- 250 gr biscotti secchi.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare i biscotti e metterli da parte in una terrina.

In una terrina a sponde alte mescolare farina di carrube, zucchero a velo, mascarpone fino a fare un impasto omogeneo. Unire i biscotti sbriciolati e fare un rotolo. Avvolgere nella stagnola e mettere in freezer. Servire tagliando a fettine.

- 2 Si consiglia di prepararlo il giorno prima.