Salame dolce di cioccolato

- Ingredienti:
- 1 confezione di biscotti novellini
- 1 uovo intero
- 1 conf. di 125 gr. di cioccolato in polvere zuccherato
- 1 bella manciata di nocciole tritate grossolanamente
- 50 gr. di burro
- latte quanto basta per ammorbidire il composto

Sbricciolare i biscotti grossolanamente, aggiungere le nocciole tritate con un coltello e il cacao zuccherato l' uovo intero e il burro a pezzettini e il rum, se il composto risultasse troppo asciutto aggiungere un po' di latte. Quando il composto e' pronto lasciare raffreddare per almeno 1 ora nel frigorifero mezzora nel freezer.