

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sanguinaccio (senza sangue)

di: *Aitina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

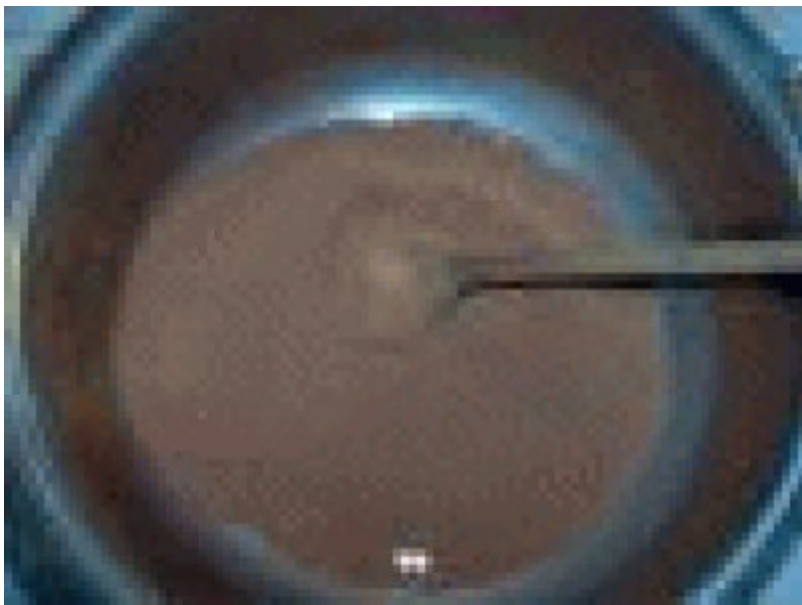


INGREDIENTI

1 l di latte
200 g di zucchero
250 g di cacao in polvere
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di amido di mais
100 g di burro
25 g di cannella
200 g di cedro
una tavoletta di cioccolato fondente o al latte.

PREPARAZIONE

1 In una pentola versare cacao, zucchero, farina e amido.



2 Aggiungere lentamente il latte rimescolando.



3 Porre il tutto sul fuoco basso.



4 Aggiungere il burro e portare ad ebollizione.



5 Quando la crema si sarà addensata, spegnere il fuoco e far raffreddare. Quando è ben freddo, aggiungere la cannella, la vaniglia e la tavoletta di cioccolato sminuzzata



6 Servire in coppette, accompagnata da semplici biscotti di pasta frolla.