



Bimby: Sanguinaccio - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

1 l di latte  
250gr sangue  
800 gr zucchero  
100 gr cacao amaro  
100 gr fondente  
100gr burro  
100gr farina  
1 bustina di vaniglina  
50 gr pinoli  
50 gr cedro candito  
rum

Mescolare farina, zucchero, cacao e aggiungere il latte a filo. Unire il sangue filtrato e cuocere a fuoco basso. quando comincia a stringere unire il burro, il fondente e la vaniglina. Al momento che diventa una crema, togliere dal fuoco e far raffreddare. Aggiungere il cedro a pezzetti, i pinoli, una spruzzata più o meno generosa di rum e se si vuole un 100gr di cioccolato a scaglie.

eCucinando.it