



Sanguinaccio senza sangue - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - liquore

Ingredienti:

Litri 1 di latte
Gr.400 di zucchero
Gr. 200 di cacao
Gr. 200 di cioccolato fondente
Gr. 80 di amido per dolci
Gr. 100 burro
2 cucchiaini di farina
2 uova
2 bustine di cannella
3 bustine di vanillina
liquore Strega

Mettere in una casseruola lo zucchero, l'amido, la farina, il cacao e mescolare bene, unire al composto il latte e le uova e girare per evitare che si formino i grumi, unire la cannella, la vanillina e il burro tagliato a pezzetti quindi accendere la fiamma e girare sempre nello stesso verso. Aggiungere metà della cioccolato tagliata a pezzettini e continuare a girare avendo cura di non portarlo ad ebollizione. Quando il composto appare più denso, toglierlo dal fuoco e passarlo con le fruste per sciogliere tutti i grumi. Quindi deporlo nei contenitori, cospargerlo di liquore Strega (se piace) e dell'altra cioccolato tagliata a pezzettini.