



Sanguinaccio senza sangue 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di Asterx

1 litro di latte  
250 gr. cacao amaro  
800 gr. zucchero (io normalmente ne metto 600)  
125 gr. farina  
2 cucchiaini di cannella  
1 cucchiaio di sugna (strutto)

Allora:

In una pentola media versate prima lo zucchero  
poi la farina setacciata e poi il cacao setacciato  
mescolate bene benissimo.

mettete la pentola sul fuoco (non basso ma medio) e piano piano versate  
il latte (meglio se già un po' riscaldato) girate  
girate girate, come si è sciolto tutto mettete la cannella  
e la sugna.

Normalmente girando sempre con costanza ci vogliono  
15 minuti.

Comunque fatela addensare come più vi aggrada, per usarla  
come farcitura fatela addensare di meno, di più invece  
se volete gustarlo tipo budino con le chiacchiere.

eCucinando.it