

## **Ricette di Pasticcia...**

### **SANGUINACCIO (SENZA SANGUE!)**

**1/2 KG DI ZUCCHERO  
50 GR. DI CACAO AMARO  
75 GR. DI AMIDO  
1/2 LITRO DI LATTE  
1 BUSTINA DI VANIGLINA  
100 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE  
UN PIZZICO DI CANNELLA  
50 GR. DI BURRO  
100 GR DI CEDRO TRITATO**

**UNITE LO ZUCCHERO CON IL CACAO AMARO IN UNA PENTOLA, AGGIUNGETE POI L'AMIDO E PIAN PIANO IL LATTE FREDDO POI IL CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZI, IL PIZZICO DI CANNELLA E IL BURRO.**

**FATE CUOCERE FINCHE' IL COMPOSTO PRENDE CONSISTENZA DI UNA CREMA BEN SOLIDA  
(TIPO CREMA PASTICCIERA)**

**AGGIUNGETE LA BUSTINA DI VANIGLINA**

**FATE FREDDARE UN POCHINO E AGGIUNGETE POI IL CEDRO TRITATO.**

**QUESTA RICETTA PUO' ANCHE ESSERE MODIFICATA AGGIUNGENDO ALLA FINE UNA TAZZINA DI CAFFE' RISTRETTO (NAPOLETANO)**

**PER CONSERVARE IL SANGUINACCIO SI CONSIGLIA DI METTERLO IN FRIGO.**

**PASTICCIA**