

## Sanguinaccio di cioccolato

### Ingredienti:

2 lt di latte  
150 gr di amido per dolci  
200 gr di cacao amaro  
500 gr di zucchero  
100 gr di burro  
200 gr di cioccolato fondente  
2 bustine di vaniglia  
un cucchiaino di cannella



### Preparazione

Sciogliere l'amido in un po' di latte tiepido.

In una pentola abbastanza grande mettere lo zucchero e il cacao, mescolare bene fino a che il tutto si sia mischiato, aggiungere pian piano il latte assieme al latte con l'amido e metterlo sul fuoco.

Girare continuamente ed a metà cottura aggiungere il cioccolato fondente a pezzi.

Quando si è addensato, aggiungere il burro. Quando invece è completamente freddo aggiungere la vaniglia e la cannella (a piacere si possono aggiungere una bella manciata di canditi tagliati piccolissimi ed anche una bella manciata di gocce di cioccolato).

