

# Sanguinaccio (Crostata de sangre)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 500 cc

**Sangre de cerdo líquida:** 500 cc

**Harina:** 50 grs.

**Canela En Polvo:** Una pizca

**Esencia De Vainilla:** 1 Cantidad necesaria

**Azucar:** 500 grs.

**Cedrón abrillantado:** 75 g

**Cacao en Polvo:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Tamice la *harina* con el azúcar y el cacao.
- Agregue la leche, la sangre a través de un colador y mezcle hasta que desaparezcan los grumos.
- Cuele nuevamente, lleve sobre el fuego y deje cocinar sobre fuego bajo revolviendo constantemente con cuchara de madera hasta que espese.
- Permita que la preparación hierva dos de veces.
- Retire del fuego y continúe revolviendo para que baje la temperatura.
- Perfume con la canela, vainilla y el cedrón cortado en cubos pequeños.
- Vierta dentro de una terrina y deje enfriar antes de servir.

## Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con galletas dulces de *vainillas*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sanguinaccio-crostata-de-sangre>