

## DOLCI E DESSERT

# Bonet (versione 2)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

**6 persone**

PREPARAZIONE

**30 min**

COTTURA

**40 min**

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Latte                  | 40 cl         |
| Uova                   | 4             |
| Zucchero semolato      | 8 cucchiari   |
| Cacao amaro in polvere | 2 cucchiari   |
| Biscotti amaretti      | 50 g          |
| Rum                    | 1 bicchierino |

## ■ Preparazione

- 1 In una terrina sbattete le quattro uova intere e incorporatevi il latte, quattro cucchiari di zucchero, il cacao amaro in polvere, il rum e gli amaretti sbriciolati, lavorate bene l'impasto.
- 2 Mettete in un pentolino gli altri quattro cucchiari di zucchero e scaldateli fino al color nocciola.
- 3 Spruzzate con poca acqua e fate girare il caramello nel pentolino fino a consistenza vitrea: versatelo in uno stampo da budino precedentemente riscaldato e fatelo aderire sul fondo e sulle pareti.
- 4 Poco dopo, quando cioè il caramello è ormai indurito, versatevi sopra il composto del bonèt e fate cuocere a bagnomaria in forno a 180 gradi.
- 5 Controllate, dopo mezz'ora circa, il punto di cottura con la lama di un coltello: deve fuoriuscire asciutta quando il budino è cotto.
- 6 Per il bagnomaria: riempite un recipiente d'acqua e ponetevi dentro lo stampo del budino in modo che il livello dell'acqua arrivi a due dita dal bordo dello stampo stesso.
- 7 A cottura ultimata, togliete dal bagnomaria e fate raffreddare. Servitelo a fette. Vino consigliato: Moscato d'Asti.