

DOLCI E DESSERT

Bonet all'astigiana

Tradizione: Provincia di Asti, Piemonte

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Latte	100 cl
Zucchero	300 g
Uova	8
Biscotti amaretti	200 g
Cacao amaro	60 g
Rum scuro	1 bicchierino
Limone (scorza)	1

PER IL CARAMELLO

Zucchero	50 g
----------	------

Preparazione

- 1 In un recipiente far bollire il latte con la scorza di limone (solo la parte gialla); in un altro recipiente unire le uova (bianco e rosso) allo zucchero (meno due cucchiainate), e montare molto bene; aggiungere il latte caldo alle uova, filtrandolo attraverso un colino da tè, e conservandone mezzo bicchiere.
- 2 A parte mescolare il cacao con le due cucchiainate di zucchero e il mezzo bicchiere di latte, far sciogliere bene a fuoco lento per formare una crema, e aggiungerla all'impasto mescolando bene.
- 3 In un piatto fondo sbriciolare grossolanamente gli amaretti e inzupparli di rum.
- 4 Preparare il caramello, foderarvi uno stampo rettangolare o 6 stampini individuali, versare il composto, e infine distribuire gli amaretti sulla superficie.
- 5 Cuocere in forno dolce (150-180 gradi) a bagnomaria per circa 30-40 minuti, meno in caso di stampini individuali, accertandosi con uno stecchino che il bonet sia consistente prima di sfornarlo. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.