

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bonet monferrino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1/2 l latte
- 6 cucchiaini zucchero
- 80 g amaretti
- 1 baccello vaniglia
- 2 cucchiaini cacao amaro
- 5 uova
- 1 bicchierino rum.

### PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire il latte e la vaniglia, fate caramellare un cucchiaino di zucchero in uno stampo da budino. Sbattete le uova intere con lo zucchero, pestate finemente gli amaretti, unite, sempre sbattendo, il cacao e il rum. Versate il latte ancora bollente, quindi mettete nello stampo e fate cuocere a bagnomaria per 20'. Fate raffreddare e rovesciate sul piatto di portata.