

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bonet

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

- 5 uova
- 220 g di zucchero
- 2 cucchiai cacao amaro
- 500 ml di latte
- 10 amaretti
- 2 cucchiai amaretto di Saronno.

### PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete il latte con metà zucchero ed il cacao.



3 Fate bollire il tutto.  
Aggiungete l'amaretto di Saronno.



4 Nel frattempo mettete in una ciotola le uova con il restante zucchero.



5 E mescolare bene.



6 Aggiungete il latte tiepido.



7 Ed infine gli amaretti sbriciolati.



8 Versare il composto negli stampini da budino.

Trasferite gli stampini in una tegia con dell'acqua e cucinate nel forno a 180°C per 45 minuti circa.



9 Una volta cotti toglieteli dal bagnomaria e fateli freddare.



10 Servite con delle mandorle caramellate.

