

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bonnet piemontese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI:  
[facile](#)



### INGREDIENTI

AMARETTI 270 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
UOVA 4  
CACAO AMARO 40 gr  
LATTE INTERO oppure panna - ½ l  
VANIGLIA  
CAFFÈ 1 tazza da caffè  
LIQUORE AMARETTO 2 bicchierini

Davvero delizioso il bonnet piemontese, una portata chic ed elegante, perfetta per un'occasione speciale. Questo dolce al cucchiaio tipico delle Langhe piemontesi, è delizioso e molto profumato: ottima scelta per concludere in dolcezza la cena della Vigilia, ma assolutamente perfetto in tutte le altre occasioni in cui si vuol fare centro. Se volete poi ampliare l'offerta dei dolci al buffet, provate anche la ricetta della [panna cotta base](#), un classico sempre molto apprezzato.

# PREPARAZIONE

1 Per fare il bonnet piemontese per prima cosa tritate gli amaretti finemente.



2 Riunite in una ciotola tutti gli ingredienti secchi: amaretti tritati, zucchero e cacao.

Unite il liquore all'amaretto ed il caffè agli ingredienti secchi, quindi mescolate per amalgamare il tutto.





**3** Fate scaldare il latte o la panna con una punta di vaniglia in polvere.



**4** Unite il latte o la panna caldi alla ciotola con il resto degli ingredienti, mescolate per rendere il composto omogeneo.



5 Incorporate, infine, al composto le uova.



6 In un pentolino riunite l'acqua e lo zucchero per fare il caramello, lasciate sul fuoco fino ad ottenere un caramello ambrato.

Versate il caramello in uno stampo da 23 cm.



**7** Versate il composto agli amaretti sopra il caramello.



**8** Scaldate il forno a 180°C.

Mettete lo stampo in una teglia riempita per metà con dell'acqua ed infornate il tutto per circa 40 minuti.



## CONSIGLIO

**È necessario cuocere a bagnomaria?**

Sì poiché in questo modo non si rischia di bruciare il cioccolato.

**Lo posso preparare prima?**

Sì va benissimo anche il giorno prima.