

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bonet

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **Bonet** è un [dolce al cucchiaio](#) tipico della **tradizione piemontese**, originario delle Langhe. Si tratta di un **dessert cremoso** a base di latte, uova, amaretti tritati, cacao amaro in polvere e zucchero, spesso aromatizzato con liquore all'amaretto. Il **bonet** viene servito come **fine pasto** per **occasioni speciali** o come **merenda raffinata**. La preparazione di questa ricetta, prevede la cottura a bagnomaria in forno e la successiva decorazione con amaretti interi.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani un perfetto bonet proprio come da tradizione

piemontese.

Se stai cercando ricette per dolci da servire dopo una cena con amici o un pranzo con parenti, ecco per te alcune proposte che dovresti provare:

[Crema al mascarpone](#)

[Zuppa inglese](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[brownies cheesecake](#)

[Tortino al cioccolato dal cuore morbido](#)

INGREDIENTI

AMARETTI 200 gr

CACAO AMARO 35 gr

UOVA MEDIE 4

TUORLI 1

LATTE 500 ml

ZUCCHERO 150 gr

SALE 1 pizzico

LIQUORE AMARETTO 2 cucchiaini da tavola

INGREDIENTI PER IL CAMELLO

ZUCCHERO 150 gr

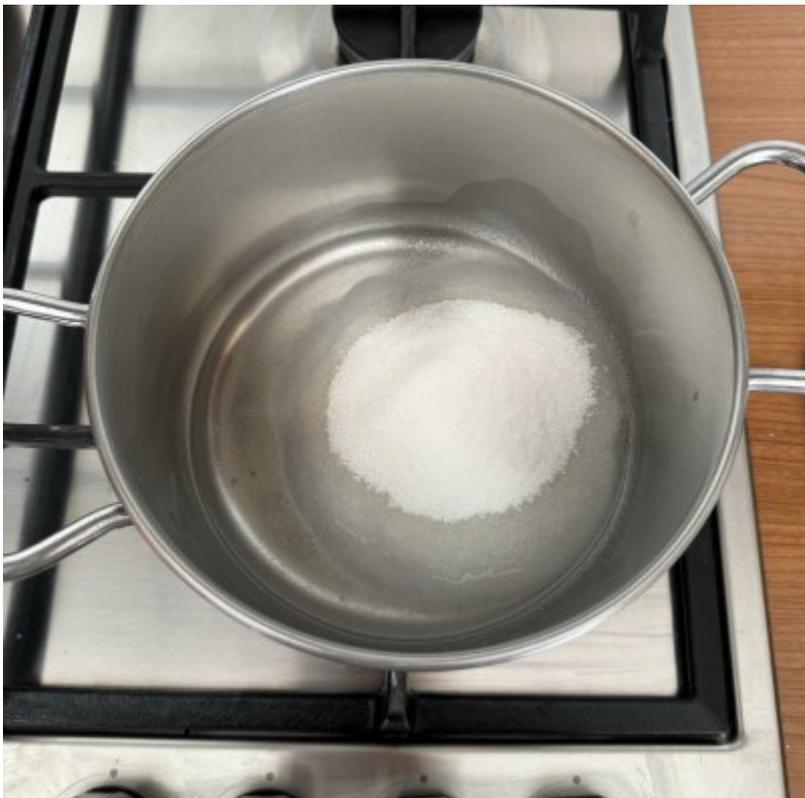
ACQUA 50 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

AMARETTI

PREPARAZIONE

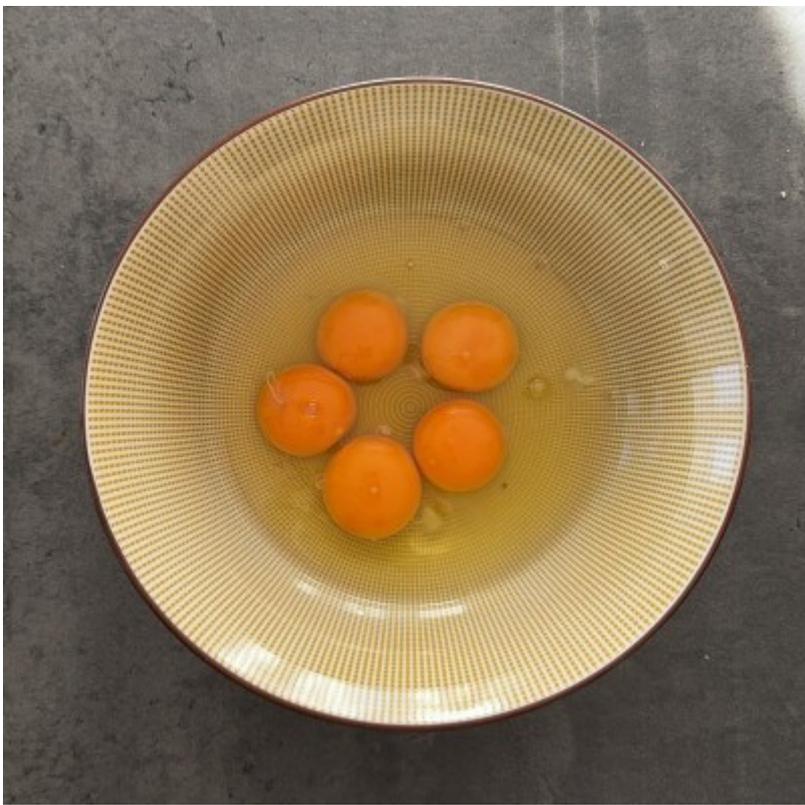
- 1 Per cucinare un perfetto bonet, per prima cosa prepara il caramello, versa in una pentola l'acqua e lo zucchero, metti sul fuoco e porta a bollore senza mai mescolare, lascia la pentola sul fuoco finché il caramello diventerà di un colore ambrato. Versa il caramello nello stampo da plumcake e tieni da parte.







2 Versa in una ciotola le uova e il tuorlo, unisci lo zucchero e lavora con una frusta.





3 Aggiungi il cacao setacciato e fallo incorporare alle uova, sempre mescolando con la frusta.



- 4 Unisci poi un pizzico di sale, gli amaretti sbriciolati, il liquore, il latte e mescola il composto. L'impasto del bonet è pronto, quindi versalo nello stampo con il caramello.

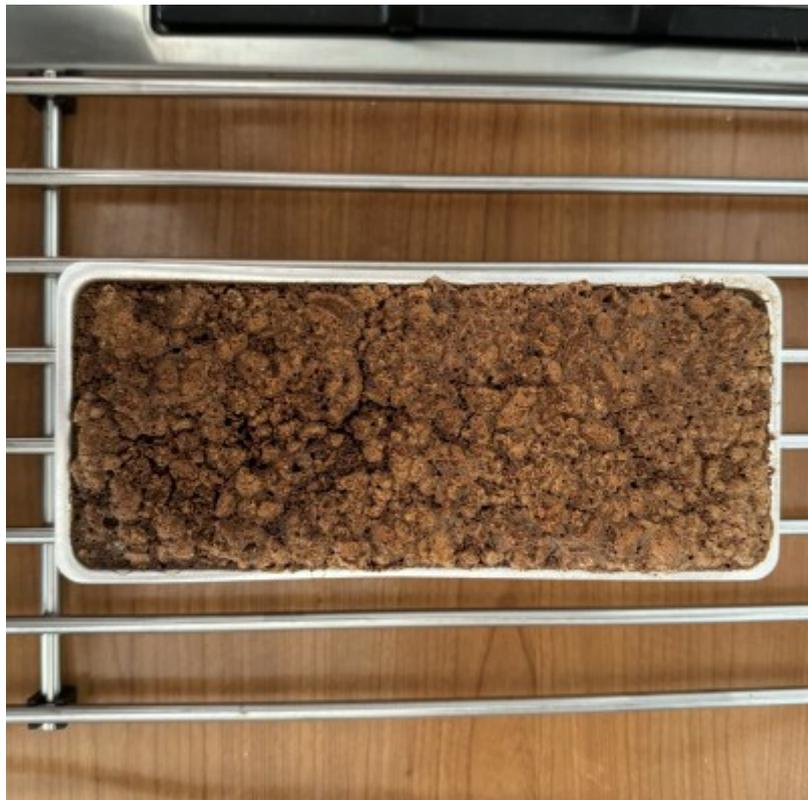








- 5 Per far cuocere il bonet, prendi una pirofila abbastanza grande da contenere lo stampo, riempila di acqua fino ad arrivare a 2/3 cm dalla base dello stampo. Metti in forno la pirofila di acqua e accendi il calore, porta a temperatura di 150°C. Quando l'acqua sarà a temperatura, apri il forno e sistema lo stampo del bonet nella pirofila, fai cuocere per 60 minuti.



6 Quando il bonet sarà pronto, sfornalo e togliilo dalla pirofila con l'acqua, vedrai che sarà ancora morbido, ma poi si rapprenderà, fai raffreddare il bonet completamente, a temperatura ambiente. Quando il dolce sarà freddo, scaldi la base per ammorbidire il caramello, rovescialo in un piatto da portata e decoralo con gli amaretti, interi o spezzati.

