

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bounet

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

5 uova
un litro di latte
50 g di cacao
50 g di cioccolato
100 g di amaretti
200 gr di zucchero
la scorza di un limone grattugiato
nocciole tostate
un bicchierino di rum.

PREPARAZIONE

1 Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire a poco a poco tutti gli ingredienti; le nocciole dovranno essere tostate e tritate finemente e gli amaretti sbriciolati e bagnati con il rum.

Caramellare lo stampo e cuocere per 15 minuti a bagnomaria