

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bounet

di: *Cookaround*

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 rhum.

## 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