

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

PIEMONTE- Bonet

di: *Cookaround*

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 210 min



INGREDIENTI

LATTE 500 gr
ZUCCHERO 170 gr
AMARETTI 50 gr
CACAO AMARO 50 gr
UOVA 4

PER DECORARE

AMARETTI 3

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate 100 g di zucchero con un goccio di acqua in un pentolino, finché non inizia a caramellarsi. Versatelo sul fondo di uno stampo da budino da 1 litro.

- 2 Sbriciolate gli amaretti fino a ottenere quasi una polvere. Mescolate con la frusta le uova in una ciotola e aggiungetevi lo zucchero rimasto. Unite gli amaretti sbriciolati e il cacao setacciato. Amalgamate tutto con la frusta, facendo attenzione a non incorporare troppa aria, in modo da ottenere un budino liscio e omogeneo, senza bolle.
- 3 Aggiungete quindi il latte, a filo, sempre mescolando. Versate il composto nello stampo; infornatelo a bagnomaria a 170 °C per circa 1 ora: lo stampo dovrà essere immerso nell'acqua per tre quarti della sua altezza.
- 4 Sformate e lasciate raffreddare per almeno 2 ore. Capovolgete il dolce su un piatto di portata e guarnitelo con amaretti interi o sbriciolati.

VINO CONSIGLIATO