

# BONET

## REGIONE PIEMONTE

Ricetta di Loretta

### Ingredienti

Un litro di latte

6 uova

8 cucchiaini di zucchero

75 grammi di cacao amaro

Un bicchierino di amaretto Disaronno

100 grammi di amaretti morbidi (equivalgono a 6 o 7 amaretti)

### Esecuzione

Prendiamo le uova, le apriamo, le mettiamo in una ciotola abbastanza capiente con lo zucchero, con lo sbattitore cominciamo a sbattere per 2 o 3 minuti, perchè l'uovo scioglie lo zucchero, aggiungiamo il cacao, incorporandolo all'uovo, a questo punto aggiungiamo il latte, fatto ciò sempre con lo sbattitore, aggiungiamo il nostro amaretto Disaronno, fatto ciò si sbriciolano nel composto gli amaretti con le mani e li mescoliamo al composto.

Prendiamo uno stampo tipo plumcake, lo imburriamo e versiamo il nostro composto, accendiamo il forno a 170 gradi, prendiamo una pirofila più grande del nostro stampo, in modo che ci possa entrare e cuociamo a bagno Maria, quindi nella pirofila mettiamo l'acqua fino a quasi la metà del nostro stampo.

Lo mettiamo nel forno e lo facciamo cuocere per circa un'ora, la posizione all'interno del forno non deve essere né troppo in alto né troppo in basso e se è ventilato va bene a 170 gradi, se è statico anche a 180 gradi.

Una volta cotto, noi riusciamo a capirlo se è cotto o meno perchè toccandolo diventa sodo, quando ci accorgiamo che il nostro Bonet è sodo, spegniamo e lasciamo raffreddare.

Una volta raffreddato, per servirlo passiamo un coltello intorno allo stampo e lo giriamo in un piatto da portata, prima di girarlo lo svuotiamo in modo da far staccare tutti i bordi.

Si serve con delle mandorle tritate e solitamente si tagliano delle fettine abbastanza sottili, si può servire anche con un po di panna a fianco.