



Bunet di Nadia

Ingredienti

4 uova
1/2 litro di latte
300 g di amaretti
1 cucchiaio di zucchero
3 cucchiaini di cacao amaro
200 ml di panna
un goccio di rum
caramello

Altra versione del Bunet, assaggiato all'ultimo miniraduno da Cinzia: ottimo anche questo e velocissimo!

Tritare gli amaretti a metterli da parte.

Frullare il cacao, lo zucchero, la panna, il liquore, i tuorli e il latte. Unirvi gli amaretti.

Montare gli albumi a neve e unirli al composto precedente.

Rivestire lo stampo con il caramello e versarvi il composto. Cuocere a bagnomaria coperto con stagnola 50-60 minuti, 160° statico.

La cottura va verificata con la prova stecchino.