



Bunet di Rina

Ingredienti

4 uova

2 cucchiaini di cacao amaro

150 g di zucchero

1 bicchierino di rum

1/2 litro di latte

200 g di amaretti

Buonissimo!!! Un successo a tutti i raduni!

Inserire in un robot zucchero, amaretti e cacao e frullare il tempo che gli amaretti si sbriciolano.

Aggiungere uova e latte frullando pochi secondi, giusto il tempo di amalgamare i due composti (se si sbattono troppo le uova poi si incorpora aria e, una volta cotto, si formano bollicine).

Versare in uno stampo da plumcake caramellato poi cuocere a bagnomaria in forno a 160° per un'ora (oppure 10 minuti in pentola a pressione, in uno stampo da budino).

N.B.: volendo farlo più grande, si possono aggiungere 1/4 di panna fresca, 2 uova, 30 g di zucchero e 1 cucchiaino di cacao.

Fermo il resto.