

## BONET ALLA PIEMONTESE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
425 g	Zucchero semolato
30 g	Cacao
30 g	Cioccolato dente
12	Biscotti secchi
8	Uova
8	Amaretti
1 litro	Latte
4 fogli	Colla di pesce
1	Liquore a piacere (preferibilmente rhum)
1	Cucchiaino di farina

### PREPARAZIONE:

Mettete la colla di pesce in acqua fredda. Scaldate il latte con 75 grammi di zucchero, fatelo bollire un attimo, levatelo ed incorporatevi la colla di pesce. Lasciate raffreddare. Rompete le uova in una ciotola, unite 215 grammi di zucchero e montatele bene con un frullino. Aggiungete gli amaretti schiacciati, un cucchiaino di farina, due cucchiaini di liquore e il latte freddo. Fate caramellare lo zucchero che resta con un cucchiaino d'acqua. Versatelo poi nello stampo, avendo cura di coprire bene il fondo e le pareti. Versate il composto e fate cuocere per 2due ore a bagnomaria con un fuoco basso. A cottura ultimata immergete lo stampo per metà altezza in acqua fredda. Quando il budino sarà freddo, riponetelo in frigo per qualche ora. Per staccarlo bene dallo stampo, passate un coltellino sui lati e tamponate il i fondo con un telo immerso in acqua bollente. Per concludere, decorate con i biscotti.