

## «Bonet»

### PIEMONTE

In collaborazione con

**LA CUCINA  
ITALIANA**



### Ingredienti:

8 uova intere  
250 g di zucchero semolato  
400 g di amaretti  
1 cucchiaio di caffè macinato  
2 cucchiaini cacao amaro in polvere  
1 cucchiaio di cacao zuccherato in polvere

1/2 bicchierino di Gran Marnier  
1 l di latte intero  
200 g di panna liquida fresca  
100 g di zucchero semolato per  
caramellare gli stampi



### Come Fare:

Lavorare accuratamente le uova intere con lo zucchero, unire il cacao amaro e zuccherato, il caffè in polvere, il liquore e gli amaretti pestati. Amalgamare molto bene tutti gli ingredienti e lasciare riposare per alcune ore. Versare negli stampi caramellati e cuocere in forno a bagnomaria a 160° per 45 minuti.