

*Categoria: Prodotti della Pasticceria*

*Nome del prodotto: Bonet*

*Caratteristiche:*

Il Bonet, dolce al cucchiaio, le cui origini risalgono probabilmente alla zona delle Langhe è un dolce della tradizione piemontese.

*Metodiche di lavorazione:*

Per preparare il Bonet occorrono: 4 uova, 6 cucchiaini di zucchero semolato, 1/2 litro di latte, 50 gr. di amaretti semolati, 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere, 2 cucchiaini di rhum. Dopo aver sbattuto le uova in una terrina si uniscono 4 cucchiaini di zucchero, il cacao, gli amaretti finemente sbriciolati con le mani, il rhum ed il latte. Amalgamato il tutto con la frusta si prepara il caramello. Si scaldano 2 cucchiaini di zucchero in un pentolino fino a che divenga di colore biondo/nocciola, si spruzza un po' d'acqua facendo diventare lo zucchero filante e si mescola girando il piccolo tegame sulla fiamma viva. Si versa il caramello così ottenuto in uno stampo caldo, raffreddato il caramello si versa il Bonet nello stampo e si cuoce a bagno maria per 45 minuti circa nel forno precedentemente riscaldato a 180°. Servire il Bonet capovolto in un piatto di portata dopo due/tre ore che ha riposato in frigorifero.

La ricetta può subire variazioni in relazione alle diverse zone del Piemonte, possono essere aggiunte nocciole o caffè. Il rhum può essere sostituito con il cognac.

*Zona di produzione:*

Intero territorio del Piemonte.



*Bonet*