

## Bonnet



### Ingredienti per 6 persone:

- 4 uova
- 160 g di zucchero
- 3 cucchiaini di cacao amaro
- 500 ml di latte
- 50 g di amaretti secchi
- 1 bicchierino di rum

### Procedimento:

Montate le uova con quattro cucchiaini abbondanti di zucchero fino a ottenere una crema bianca e spumosa. Versate il latte tiepido a filo, gli amaretti sbriciolati, il cacao amaro e il rum. Mescolate con cura. In un tegamino preparate intanto il caramello mettendo il restante zucchero con pochissima acqua e cuocete fino a caramellare. Versate il caramello sul fondo di uno stampo e fate raffreddare. Fate colare tutta la crema e cuocete il bonnet in forno a bagnomaria per circa un'ora. Controllate la cottura del bonnet con uno stecchino: dopo averlo infilato all'interno del dolce dovrebbe uscirne asciutto. Potete a quel punto estrarre dal forno il bonnet e lasciarlo raffreddare in frigorifero prima di sformarlo.



Buon dolce!