



Bonet - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dessert - dolci al cucchiaio
di Miranda

è una ricetta fatta in tutto il Piemonte da secoli, ci sono anche variazioni, ma questa è proprio quella vera

Ingr.
4 uova
500.gr latte
2 cucchiaini di cacao amaro
6 cucchiaini di zucchero semolato + 4
50 gr.amaretti (poi frullati)
2 cucchiaini di rhum

Accendere il forno a 180°

Sbattere le uova da sole, poi aggiungere lo zucchero, quindi il cacao, poi gli amaretti, il rhum e finire con il latte.

Fare il caramello direttamente in uno stampo da plume cake e farlo scivolare bene sulle parti dello stampo. (4 cucchiaini di zucchero e pochissima acqua)

Preparare una teglia più grande dello stampo da plume cake, e metterci dentro lo stampo in cui verserete il composto. Versare acqua nella teglia grande fino a raggiungere la metà dell'altezza dello stampo.

Infornare per 40 minuti.

Togliere dal forno e prelevare lo stampo dal bagnomaria.
Lascia freddare e capovolgere.

