

Bunet (flan piamentés de cacao y amaretti)

Ingrédients

- 4 huevos
- 115g de azúcar
- 55g de cacao en polvo sin azúcar
- 500g de leche
- 120g de amaretti secos
- 10g de amaretto
- 10g de café

Préparation

1. Hace algún tiempo, durante un viaje al Piemonte, tuve la oportunidad de probar un postre muy típico y local, del que nunca había oído hablar.
2. Se trata del bunet, o bonet, una especie de equivalente al flan al caramelo piamentés.
3. Este flan, por supuesto, se prepara con huevos, caramelo y leche, pero también con cacao y amaretti.
4. Según las versiones, se puede añadir ron, amaretto o café, que ayudan a resaltar el sabor del cacao y los amaretti, esos pequeños y crujientes bizcochos de almendra.
5. En mi versión, puse un poco de café y amaretto, pero puedes cambiar según tus gustos.
6. Usé moldes individuales de silicona, pero también puedes usar un molde grande para una versión para compartir, o los clásicos ramequines.
7. Última precisión, puse poco caramelo en el fondo de mis moldes porque prefería tener un postre no demasiado dulce y que se sintiera bien el chocolate y las almendras, pero puedes poner un poco más si lo deseas.
8. Comienza preparando un caramelo en seco con los de azúcar, luego viértelo en el fondo del/los molde(s) que quieras usar, asegurándote de cubrir bien las paredes del molde.
9. Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla ligeramente hinchada.
10. Calienta la leche y viértela sobre los huevos, revolviendo bien.
11. Pica los amaretti para obtener un polvo (también puedes aplastarlos con un rodillo para obtener un polvo no muy fino, lo que le dará textura a tus flanes), luego incorpora este polvo a la mezcla anterior.
12. Finalmente, añade el cacao, el amaretto y el café y mezcla hasta obtener una mezcla homogénea.
13. Vierte la masa en el o los moldes, luego hornea los bunet a baño maría en el horno precalentado a 150°C.
14. El tiempo de cocción será variable según los moldes que hayas elegido, para bunet individuales cuenta con unos treinta minutos, para uno grande para compartir necesitarás aproximadamente 1 hora de cocción.
15. Asegúrate de que haya agua hasta ~~3~~4 de los moldes y verifica la cocción insertando la hoja de un cuchillo o un palillo en los flanes (debe salir seco).
16. Deja enfriar bien antes de desmoldar y disfrutar!