

Bunet (budino piemontese al cacao e amaretti)

Ingrédients

- 4 uova
- 115g di zucchero
- 55g di cacao in polvere non zuccherato
- 500g di latte
- 120g di amaretti secchi
- 10g di amaretto
- 10g di caffè

Préparation

1. Qualche tempo fa, durante un viaggio in Piemonte, ho avuto l'occasione di assaggiare un dessert molto tipico e locale, di cui non avevo mai sentito parlare.
2. Si tratta del bunet, o bonet, una sorta di equivalente del flan al caramello piemontese.
3. Questo flan è ovviamente preparato con uova, caramello e latte, ma anche con cacao e amaretti.
4. A seconda delle versioni, si può aggiungere rum, amaretto o caffè, che aiutano a far risaltare il gusto del cacao e degli amaretti, questi piccoli biscotti alle mandorle croccanti.
5. Nella mia versione, ho messo un po' di caffè e amaretto, ma potete cambiare secondo i vostri gusti.
6. Ho utilizzato stampi individuali in silicone, ma potete anche usare un grande stampo per una versione da condividere, o i classici ramequin.
7. Ultima precisazione, ho messo poco caramello sul fondo dei miei stampi perché preferivo avere un dessert non troppo dolce e sentire bene il cioccolato e le mandorle, ma potete metterne un po' di più se lo desiderate.
8. Iniziate preparando un caramello a secco con i di zucchero, quindi versatelo sul fondo dello/gli stampo/i che desiderate utilizzare, facendo attenzione a ricoprire bene le pareti dello stampo.
9. Sbattete le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto leggermente gonfio.
10. Riscaldare il latte, quindi versatelo sulle uova mescolando bene.
11. Mettete gli amaretti nel mixer per ottenere una polvere (potete anche schiacciarli con un mattarello per ottenere una polvere non troppo fine, darà consistenza ai vostri flan), quindi incorporate questa polvere al composto precedente.
12. Aggiungete infine il cacao, l'amaretto e il caffè e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
13. Versate il composto nello/gli stampo/i, quindi cuocete i bunet a bagnomaria nel forno preriscaldato a 150°C.
14. Il tempo di cottura varierà a seconda degli stampi che avete scelto; per i bunet individuali considerare circa trenta minuti, per un grande da condividere saranno necessari circa 1h di cottura.
15. Fate attenzione a avere acqua fino ai ~~3~~ degli stampi e controllate la cottura infilando la lama di un coltello o uno stuzzicadenti nei flan (deve uscirne asciutto).
16. Lasciate raffreddare bene prima di sformare e gustare!