

Bunet (flã piemontês de cacau e amaretti)

Ingrédients

- 4 ovos
- 115g de açúcar
- 55g de cacau em pó não adoçado
- 500g de leite
- 120g de amaretti secos
- 10g de amaretto
- 10g de café

Préparation

1. Há algum tempo, durante uma viagem ao Piemonte, tive a oportunidade de experimentar uma sobremesa muito típica e local, da qual eu nunca tinha ouvido falar.
2. Trata-se do bunet, ou bonet, uma espécie de equivalente ao pudim de caramelo piemontês.
3. Este pudim é, claro, preparado com ovos, caramelo e leite, mas também com cacau e amaretti.
4. Dependendo das versões, pode-se adicionar rum, amaretto ou café, que ajudam a realçar o sabor do cacau e dos amaretti, esses pequenos biscoitos de amêndoa bem crocantes.
5. Na minha versão, coloquei um pouco de café e amaretto, mas você pode mudar de acordo com seu gosto.
6. Usei moldes individuais de silicone, mas você também pode usar um molde grande para uma versão para compartilhar, ou ramequins clássicos.
7. Última observação, coloquei pouco caramelo no fundo dos meus moldes porque preferi uma sobremesa não muito doce e sentir bem o gosto do chocolate e amêndoas, mas você pode adicionar um pouco mais, se desejar.
8. Comece preparando um caramelo em seco com os de açúcar, depois despeje-o no fundo do(s) molde(s) que você deseja usar, garantindo que as laterais do molde estejam bem cobertas.
9. Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura ligeiramente fofa.
10. Aqueça o leite e depois despeje sobre os ovos mexendo bem.
11. Mixar os amaretti para obter um pó (você também pode esmagá-los com um rolo de massa para obter um pó não muito fino, isso dará textura ao seu pudim), então incorpore este pó à mistura anterior.
12. Adicione finalmente o cacau, o amaretto e o café e misture até obter uma mistura homogênea.
13. Despeje a massa no(s) molde(s) e depois asse os bunet em banho-maria no forno pré-aquecido a 150°C.
14. O tempo de cozimento varia de acordo com os moldes que você escolheu, para bunet individuais conte cerca de trinta minutos, para um grande para compartilhar, será necessário cerca de 1h de cozimento.
15. Certifique-se de ter água até ~~3~~ 4 dos moldes e verifique o cozimento inserindo a lâmina de uma faca ou um palito nos pudins (ele deve sair seco).
16. Deixe esfriar bem antes de desenformar e deliciar-se!