

Bunet (flan ya Piedmont kwa kakao & amaretti)

Ingrédients

- 115g ya sukari
- 55g ya kakao ya unga isiyo na sukari
- 500g ya maziwa
- 120g amaretti zilizokaushwa
- 10g amaretto
- 10g kahawa

Préparation

1. Muda fulani uliopita, wakati wa safari katika Piedmont, nilipata fursa ya kuonja kitindamlo cha jadi na cha eneo hilo, ambacho sikuwahi kusikia habari zake.
2. Ni bunet, au bonet, aina ya sawa na flan ya caramel ya Piedmontese.
3. Flan hii bila shaka inatayarishwa kwa mayai, caramel, na maziwa, lakini pia kakao na amaretti.
4. Kulingana na matoleo tofauti unaweza kuongeza ramu, amaretto au kahawa, ambayo inasaidia kuleta ladha ya kakao na amaretti, hizi biskuti ndogo za mnanaa zenye ukoko mzuri.
5. Katika toleo langu, niliweka kiasi kidogo cha kahawa na amaretto, lakini unaweza kubadilisha kulingana na ladha yako.
6. Nilitumia molds za silicone za mtu binafsi, lakini unaweza pia kutumia mold kubwa kwa toleo la kushiriki, au ramekins za kawaida.
7. Maelezo ya mwisho, niliweka caramel kidogo chini ya molds zangu kwa sababu nilipendelea kuwa na kitindamlo kisicho na sukari nyingi na kuhisi chocolate na mnanaa vizuri, lakini unaweza kuongeza zaidi ikiwa unataka.
8. Anza kwa kuandaa caramel kavu na hiyo ya sukari, kisha imwage chini ya mold au molds unayotaka kutumia kwa kuhakikisha inafunika vizuri kuta za mold.
9. Piga mayai na sukari hadi upate mchanganyiko uliopanuka kidogo.
10. Pasha moto maziwa, kisha imwagie kwenye mayai huku unapiga vizuri.
11. Changanya amaretti ili kupata unga (unaweza pia kuzimenya na mrija wa kupigia na kupata unga ambao si laini sana, hii itatoa umbo kwa flans zako), kisha changanya unga huu na mchanganyiko wa awali.
12. Ongeza hatimaye kakao, amaretto na kahawa na koroga hadi uwe na mchanganyiko wa sawasawa.
13. Mwaga unga kwenye mold au molds, kisha pika bunet kwa kuchanganya kwa maji kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 150°C.
14. Muda wa kupika utatofautiana kulingana na molds ulizochagua, kwa bunet za mtu binafsi tazama dakika thelathini, kwa kubwa ya kushiriki itachukua saa 1 ya kupika.
15. Hakikisha kuwa na maji hadi $\frac{3}{4}$ molds, na hakikisha kupikwa kwa kuitumbukiza kisu au toothpick kwenye flans (inapaswa kutoka kavu).
16. Acha vizuri baridi kabla ya kutoa kwenye mold na kufurahia!