

# BONET ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 425 grammi di zucchero semolato,
- 30 g di cacao,
- 30 g di cioccolato fondente,
- 12 biscotti secchi,
- 8 uova,
- 8 amaretti,
- un litro di latte,
- 4 fogli di colla di pesce,
- un liquore a piacere preferibilmente rum,
- un cucchiaio di farina.

Mettete la colla di pesce in acqua fredda. Scaldate il latte con 75 grammi di zucchero, fatelo bollire un attimo, levatelo e incorporatevi la colla di pesce. Lasciate raffreddare. Rompete le uova in una ciotola, unite 215 grammi di zucchero e montatele bene con un frullino. Aggiungete gli amaretti schiacciati, un cucchiaio di farina, due cucchiaini di rum, e il latte freddo. Fate caramellare lo zucchero che resta con un cucchiaino d'acqua. Versatelo poi nello stampo, avendo cura che copra bene il fondo e le pareti. Versate il composto e fate cuocere per due ore a bagnomaria, con fuoco basso. A cottura ultimata, immergete lo stampo per metà altezza in acqua fredda. Quando il budino sarà freddo collocatelo in frigorifero per qualche ora. Per staccarlo bene dallo stampo, passate un coltellino sui lati e tamponate il fondo con un telo immerso in acqua bollente. Per concludere, decorate con i biscotti.