

📌 Categoria: Portate - Dolci e Dessert



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 30 min	<b>Cottura:</b> 40-45 min	<b>Dosi per:</b> 6 persone
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa	

Il bonèt, tipico dolce al cucchiaio di origine piemontese, per la precisione delle Langhe, è ottimo da servire come coronamento di un lauto pasto, magari sulla tavola imbandita in occasione di una festa o ricorrenza.

Preparato a base di amaretti, cacao, uova, latte e aromatizzato con il rum, il bonet viene ricoperto di caramello, ed è senz'altro un goloso e sostanzioso dessert, da concedersi ogni tanto per coccolarsi.

Una variante comune del bonet è quella di sostituire il rum con del caffè.



## Ingredienti

<p>» <b>Amaretti</b> 100 gr più q.b. per decorare il dolce</p>	<p>» <b>Latte</b> fresco 700ml</p>	<p>» <b>Uova</b> medie 10 tuorli</p>	<p>» <b>Zucchero</b> 150 gr</p>
<p>» <b>Cacao in polvere</b> amaro 50 gr</p>	<p>» <b>Rum</b> 1/2 bicchiere</p>		

### per il caramello

<p>» <b>Zucchero</b> semolato 100 gr</p>
--

## Preparazione



Per preparare il bonet, per prima cosa preriscaldate il forno a 180° in modalità statica.

Nella planetaria montate a crema lo zucchero con i tuorli (1), nel frattempo riunite nel mixer gli amaretti (2) lasciandone da parte qualcuno per la decorazione finale, e tritateli finemente in modo da ottenere una polvere sottile come la farina (3);



unite a questa il cacao (4) eventualmente setacciato se dovesse avere dei grumi e tenete da parte.

Preparate anche il caramello, mettendo a sciogliere l'altra parte di zucchero in un pentolino, senza mai mescolarlo.

Una volta che i tuorli e lo zucchero sono ben montati (5), unitevi il rum (6),



gli amaretti tritati con il cacao (7) e il latte (8) a temperatura ambiente; non preoccupatevi se la consistenza del composto è piuttosto liquida (9).



Versate il caramello ottenuto nello stampo da plumcake (10) e fatelo aderire bene a tutta la superficie facendo attenzione a non scottarvi!

Versatevi anche il composto per il bonet (11-12) aiutandovi con un mestolo



e trasferite questo stampo in quello più grande per il bagnomaria (13); riempite quest'ultimo con acqua bollente (14) quanto basta ad arrivare ai due terzi dello stampo con il bonet.

Passate in forno caldo a cuocere per circa 45-50 minuti; il bonet sarà cotto quando vedrete che inizierà a staccarsi dalle pareti dello stampo; togliete dal forno con delicatezza e togliete anche dallo stampo del bagnomaria; lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente. Sformate il vostro bonet su un piatto da portata e decorate con gli amaretti tenuti da parte. (15)

### Consiglio

L'acqua del bagnomaria non deve mai bollire, poiché si rischierebbe di ottenere un bonet troppo sodo e pieno di bolle d'aria, invece che morbido e liscio.

Come alternativa al rum, per i bambini e per quanti non lo gradiscono, è possibile grattugiare la scorza di un limone oppure ancora aggiungere un mezzo bicchiere di caffè ristretto non zuccherato e ovviamente freddo.

Inoltre coloro che soffrono di intolleranza al lattosio possono sostituire completamente il latte vaccino con quello di riso o di soya.

### Curiosità

Il termine bonèt in dialetto piemontese significa berretto, e secondo la tradizione, il dolce ne ha preso il nome poiché si usava servirlo a fine pasto, come cappello a tutto ciò che si è mangiato.