

# Bonet

## Ingredienti per 4 persone



- 500 ml di latte
- 5 uova
- 75 g di amaretti
- 75 g di zucchero
- 37,5 g di cacao amaro
- 2 cucchiaini di Marsala
- 2 cucchiaini di caffè

## Preparazione



Mettere le uova in un contenitore e sbatterle con lo zucchero e il cacao.

Aggiungere il latte mescolando.

Unire il Marsala e il caffè. Infine aggiungere gli amaretti sbriciolati.

A parte preparare del caramello e metterlo negli stampi come base.

In seguito versare il composto negli stampi e lasciarlo riposare per qualche ora prima di cuocerlo.

Cuocere a 90° a bagno maria per un'ora e mezza.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Recioto di Soave Suavissimus Nardello		23€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	