

BONET PIEMONTESE



El otro día fui a comprar al supermercado ALDI, y me llevé la grata sorpresa de encontrarme que tenían las galletas típicas italianas de Amaretti, en versión mini, y en seguida recordé un postre que me había comentado una compañera del trabajo, los Bonet Piemontese, es una especie de flan o pudding que se hace con este tipo de galletas. No lo dudé un minuto, me hice con un paquete para preparar el postre, y me ha encantado, su sabor de almendra con un toque amargor es muy especial.



Os paso la receta, y si tenéis la suerte de encontrar estas galletas, o que alguien os las traiga directamente de Italia, no dudéis en

preparar este postre.

Ingredientes: (8 flaneras individuales)

½ l de leche entera



4 huevos

100 gr de azúcar + 8 cucharaditas

150 gr de galletas amaretti + otras para decorar

40 gr de cacao en polvo sin azúcar

½ vasito de licor de café (opcional)

½ vasito de ron añejo

Preparación:

En primer lugar, vamos a triturar los amaretti, podemos hacerlo con algún procesador de alimentos, pero no es necesario, yo los pongo dentro de una bolsa de autocierre, y los machaco con la ayuda de un rodillo, hasta obtener una harina fina, pero si quedan trocitos más gordos no pasa nada. Reservamos.



Prepararemos nuestro caramelo líquido, colocando en un cazo las 8 cucharaditas de azúcar, lo ponemos a fuego lento y lo

removeremos con una cucharada de madera, hasta conseguir que se haya disuelto el caramelo, y obtener un olor ámbar. (Os podéis saltar este paso utilizando caramelo industrial).

Con mucho cuidado de no quemarnos, pasamos el caramelo a las flaneras individuales, debe quedar cubierto tanto el fondo como los laterales de los recipientes.



Vamos a preparar la masa, en un bol mezclamos los huevos batidos, el azúcar y el cacao tamizado. Utilizamos una espátula de silicona, para evitar que la mezcla coja mucho aire. Mezclamos muy bien hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. En ese momento añadimos los licores y la leche, y seguimos removiendo. La mezcla será muy líquida, en este punto añadiremos los amaretti machacados y removemos.





Ya podemos pasar la mezcla a los moldes individuales, que deberemos hornear al baño maría, para ello, colocaremos los moldes en una bandeja y rellenaremos de agua hasta $\frac{1}{2}$ cm por debajo del borde de los moldes, metemos en el horno que tenemos precalentado a 150° y coceremos durante 40-50 minutos aproximadamente.



Una vez horneados, dejamos enfriar y pasamos al refrigerador hasta la hora de servir.

Como presentación, le podemos añadir unos amaretti que teníamos reservados, y con un poco de nata o bien un poco de helado.



Su sabor ligeramente amargo, me parece sorprendente y muy especial.

Si no encontráis los amaretti, los podéis substituir por harina de almendra.

Feliz semana, y a disfrutar de cada minuto.

Montse