

## BUNET

Ingredienti: 3/4 l di latte

5 uova intere

180 gr di zucchero

6 amaretti sbriciolati

20 gr di cioccolato in polvere

1 bicchierino di liquore (amaretto)

Sbattere le uova con 140 gr di zucchero, diluire con il latte intiepidito e aggiungere gli amaretti sbriciolati, il cioccolato e il liquore.

Mescolare lo zucchero rimasto con un pò d'acqua e, a calore moderato, fargli prendere un colore biondo; versarlo in uno stampo riscaldato e riempirlo con il composto.

Cuocere a bagnomaria nel forno a 180 gradi per un'ora; lasciarlo raffreddare e sformarlo in un piatto di servizio.