

Le ricette di Maria Nella

Bunet

Ingredienti:

75 gr. zucchero
più quanto basta
per caramellare la forma
2 uova + 1 tuorlo
50 amaretti
250 gr. latte
1 cucchiaio colmo
di cacao amaro

Preparazione:

Sbattere uova e zucchero a lungo,
aggiungere il cacao e gli amaretti
pestati, unire il latte e versare nella
forma caramellata anche sulle
pareti laterali.

Cuocere a bagnomaria in forno a
180° per 45 minuti.

