

Le Ricette di Giuly - Bönet di Compleanno

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un dolce tradizionale che fece mia madre per un mio compleanno trascorso.

INGREDIENTI:

- 120 g di amaretti
- 70 g di cacao amaro
- 500 ml di latte
- 300 g di zucchero
- 3 uova
- 1 tuorlo
- 1/2 bicchierino di rum
- Topping al caramello q.b

PROCEDIMENTO:

Sbattere le uova con lo zucchero, incorporare il cacao e mescolare bene dopodiché aggiungere gli amaretti sbriciolati e il rum.

A parte riscaldare il latte e aggiungerlo al composto mescolando con l'aiuto di una frusta. Versare il Topping in uno stampo per plumcake, spargerlo bene su tutti i lati ed infine versarci dentro l'impasto.

Mettere lo stampo in una teglia contenente acqua calda e cuocere a bagnomaria in forno già caldo a 160°C per un'ora circa o fino a quando il composto non si sarà staccato dalle pareti dello stampo.

Togliere dallo stampo girandolo su un piatto lungo, lasciare raffreddare e servire a temperatura ambiente.

Buon Appetito!

Data di pubblicazione: 02/08/2025

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-73/02/08/2025/>