BONET MONFERRINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 l di latte,
- 6 cucchiai di zucchero,
- 80 g di amaretti,
- 1 baccello di vaniglia,
- 2 cucchiai di cacao amaro,
- 5 uova,
- 1 bicchierino di rum.

Fate bollire il latte e la vaniglia, fate caramellare un cucchiaio di zucchero in uno stampo da budino.
Sbattete le uova intere con lo zucchero, pestate finemente gli amaretti, unite, sempre sbattendo, il cacao e il rum.
Versate il latte ancora bollente, quindi mettete nello stampo e fate cuocere a bagnomaria per 20'.
Fate raffreddare e rovesciate sul piatto di portata.