

Bonet piemontés

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 1 L

Azúcar: Cantidad necesaria

Licor de almendra: 15 cc

Cacao Amargo: 100 grs.

Azúcar: 100 grs.

Huevos: 8 Unidades

Cafe: 1 Taza

Amaretto: 500 g

Sorbette de naranjas

Azúcar: 250 grs.

Jugo de Naranja: 500 cc

Varios

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Salsa de naranja:

Preparación de la Receta

- Coloque el azúcar en una sartén caliente y lleva a punto caramelo.
- Bañe los moldes individuales con el caramelo y reserve.

Sorbette de naranjas

- Coloque el *jugo* de naranjas en una olla junto con 100g de azúcar y lleve al hervor.
- Cocine durante 2 minutos más, retire del fuego y deje entibiar.
- Agregue la clara apenas batida y mezcle.
- Lleve al freezer y durante las 3 primeras horas retire y bata cada media hora.

Armado

- Hierva la leche y deje entibiar.
- Procese los amarettos y agregue el cacao junto con el azúcar.
- Coloque en un bowl el *café* junto con el *licor*, agregue la preparación anterior y mezcle.
- Incorpore la leche y los huevos batidos.
- Vierta en los moldes acaramelados.
- Cubra con papel aluminio y cocine en el horno a baño maría a 170°C 20 minutos aproximadamente.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con el sorbete de naranjas. Decore con salsa de naranjas y *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bonet-piamontes>