

Bönet al cioccolato

V'A
VILLA D'AMELIA

INGREDIENTI:

5 uova - 175 g di zucchero - 100 g di cacao - 150 g di amaretti
50 g di Amaretto di Saronno - 1 l di latte
Per il caramello: 225 g di zucchero - 75 g di acqua

PREPARAZIONE

Per il caramello: fare sciogliere lo zucchero con l'acqua e versarlo nello stampo. Mettere a bollire il latte. Lavorare in un contenitore le uova con lo zucchero e il cacao. Aggiungere gli amaretti sbriciolati e il liquore. Quando il latte bolle versarlo sopra gli ingredienti precedentemente lavorati. Mettere il composto ottenuto nello stampo. Cuocere a bagnomaria il bönet in forno a 150 °C per 50 minuti. Lasciarlo intiepidire a temperatura ambiente poi trasferirlo in frigorifero per almeno 12 ore prima di servirlo.



Chynos Vinò Chinato

Chynos è la proposta della famiglia Francone nel solco della tradizione Piemontese dei vini aromatizzati, una tradizione antica che vanta prodotti come il Vermuth, i vini chinati, noti aperitivi o digestivi. Chynos è un ottimo digestivo, piacevole per il bilanciato aroma dolce-amaro e leggero con i suoi 16 gradi alcolici.

FRANCONE

