



## **SIMONE RUGIATI E LA PENTOLA A PRESSIONE - BONET**

Dolce - 4 persone

Domina Vitamin – Pressione 1

Tempo totale: 20min - Tempo di cottura: 8min

### **Ingredienti:**

- 700 ml latte
- 75 g savoiardi + 75 g amaretti
- 50 g cacao
- 2 cucchiari di caffè solubile + 25 cl caffè espresso
- 100 ml rum
- 5 uova
- 120 g zucchero + qb di zucchero a velo
- 50 g scaglie di cioccolato amaro
- 1/2 ecodose di acqua (1 ecodose = 250ml)

### **Preparazione:**

- Portate il latte ad ebollizione in una pentola. Nel frattempo frullate, con l'aiuto di un mixer, i due biscotti fino ad ottenere una farina.  
Rompete le uova in una ciotola e aggiungete lo zucchero, sbattetele con una frusta e poi aggiungete il cacao setacciato.
- Versate il caffè solubile ed il rum nel latte bollente e mescolate. Poi aggiungete il caffè espresso e la farina di biscotti, portate ad ebollizione e aggiungete il composto di uova e sbattete tutto energicamente con una frusta, senza fare rapprendere il composto.
- Prendete degli stampini in ceramica o in alluminio e riempiate con il composto e copriteli con la pellicola trasparente. Mettete gli stampini nel cestello a vapore e adagiateli nella pentola a pressione, aggiungete 1/2 eco dose di acqua. Chiudete la pentola e impostatela su posizione 1 per 8 minuti abbassando la fiamma, a partire dal "sibilo".
- A fine cottura, togliete la pentola dal fuoco, fate sfiatare la valvola e togliete il coperchio. Tirate fuori i bonnet dalla pentola a pressione e fateli raffreddare,  
Per servirli, spolverate con zucchero a velo e decorate con scaglie di cioccolato e briciole di amaretti.