

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bigné

di: *Bonita*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

150 g di farina  
100 g di burro  
20 g di zucchero  
250 ml di acqua  
4 uova  
1 bustina di vanillina

## PREPARAZIONE

**1** Mettere in una casseruola l'acqua, il burro, lo zucchero ed un cucchiaino di sale.

Su fiamma bassa portate ad ebollizione.

Fuori dal fuoco versate la farina setacciata tutta in una volta e mescolare piano.



- 2 Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare, fino a quando la farina avrà assorbito tutto il liquido e l'impasto comincerà a staccarsi dai bordi.

Togliete dal fuoco e fate intiepidire e, sempre mescolando, aggiungere la vanillina e le uova una per volta, quando il primo uovo è ben amalgamato potete aggiungere il successivo.



- 3 Riscaldate il forno a 180°C.

Mettere l'impasto nella sacca da pasticciare.

Rivestite di carta forno una placca e sopra di essa fate dei mucchietti di impasto abbastanza distanziati fra loro.



**4** Cuocete per circa 30 minuti.

Non aprire il forno durante la cottura.

Ed ecco i bignè pronti.



**5** Farcite a piacere.

