

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bignè

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA 60 gr

LATTE 50 gr

ACQUA 25 cl

BURRO 25 gr

UOVO 1

SALE 1 pizzico

**Bignè:** una base della pasticceria non così semplice da realizzare ma, una volta che riescono bene, utilizzabili in mille modi! Seguiamo i trucchi di [luninablu](#) per capire come farli riuscire al meglio! Se non avete mai provato a farli in casa, questa è la ricetta giusta da seguire per farli perfetti. Non serve grande esperienza, di certo seguendo il passo passo che ci è stato lasciato sul forum vi verranno come quelli di pasticceria! Amate questo tipo di impasto?

Provate anche il [paris brest](#): facile e buonissimo!

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i bignè, per prima cosa accendiamo il forno a 250°C.  
Setacciamo accuratamente la farina.



- 2 Mettiamo in una piccola casseruola antiaderente il latte e l'acqua.



- 3 Aggiungiamo subito anche il burro.



- 4 Portiamo a bollore, togliamola dal fuoco e aggiungiamo la farina a pioggia e mescoliamo, stando attenti a non formare grumi.





- 5 Rimettiamo sul fuoco e, sempre mescolando, vedremo come si rapprende fino a staccarsi dalle pareti della pentola sfrigolando appena.



- 6 Quando si presenta così, spegniamo il fuoco e mettiamo l'impasto a raffreddarsi in una ciotola.



**7** Nel frattempo frulliamo un po' l'uovo con un pizzico di sale.



8 Prendiamo l'impasto e aggiungiamo un po' alla volta l'uovo amalgamando bene.





9 Otterremo una crema dall'aspetto simile ad una pasticciera, ma più consistente.





**10** Iniziamo con l'aiuto di un cucchiaio e un cucchiaino a mettere l'impasto nella teglia sulla carta forno.





**11** Mettiamoli un po' distanziati perché cresceranno.



**12** Mettiamo nel forno caldo a 250°C, chiudiamo e portiamo a 200°C per 10 minuti.



- 13** Trascorsi i 10 minuti, abbassiamo ancora a 150°C fino a cottura.  
Poi, prima di tirarli fuori dal forno, lo spegniamo e mettiamo un manico di legno per permettere al calore di disperdersi dolcemente.





## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conservano?**

Se non vengono farciti puoi conservarli in una busta per almeno 3-4 giorni.

**Come potrei farcire i bignè?**

Puoi riempirli facendo un buchetto sul fondo con panna e cioccolato, ma va benissimo qualunque tipo di crema.

**Posso congelarli?**

Sì mettili in un sacchetto e congela tranquillamente.