

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bigné chantilly

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 70 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



3 cucchiaini di cacao amaro

3 cucchiaini di latte

3 cucchiaini di zucchero semolato

20 g di burro.

## PREPARAZIONE

**1** Per i bignè: in una casseruola mettete il burro, lo zucchero e l'acqua e portate a bollore.

Allontanate dal fuoco unite la farina e mescolate bene, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino a quando non comincia a sfregolare.

Trasferite in una ciotola e fate raffreddare.

Unite un uovo alla volta, non unite il successivo se il precedente non è ben amalgamato.

Trasferite in una sacca da pasticceria e formate dei mucchietti sopra una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate a 200°C per 30 minuti quindi abbassate a 150°C e continuate la cottura con lo sportello aperto almeno altri 10 minuti (i bignè si devono asciugare bene).



**2** Per la crema chantilly: in una casseruola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero, unite la farina e mescolare bene.

Unite il latte, trasferite sul fiamma bassa e fate addensare senza smettere di mescolare.



**3** Montare la panna.



- 4 Unite poca panna nella crema pasticcera ormai fredda e mescolare, adesso unite la crema alla panna rimasta e mescolare delicatamente.



5 Tagliate la parte alta dei bignè.



6 Riempite con la crema.



7 Coprite con la parte tagliata dei bignè.



- 8 Per la glassa: in una casseruola mescolare tutti gli ingredienti quindi fate addensare leggermente su fiamma bassa, allontanate dal fuoco quindi fate riposare un paio di minuti.



- 9 Glassare la superficie dei bignè.



