

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignè farciti panna fragole e lamponi

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI PER I BIGNÈ

ACQUA 120 ml

LATTE INTERO 120 ml

BURRO 100 gr

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

FARINA 140 gr

UOVA 4

PER FARCIRE

PANNA montata - 200 gr

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

FRAGOLE 10

LAMPONI 10

RIBES 4 rametti

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE



2 In una caseruola scaldare velocemente l'acqua, il latte, il burro, il sale e lo zucchero.



3 Unite tutta la farina.



4 E mescolare con forza fino a che la pasta si stacca bene dal fondo.



5 Togliete la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare per un po' il composto.
Aggiungete, uno alla volta, le uova.



6 Preriscaldate il forno a 200°C.

Foderate una placca con della carta forno e, con l'aiuto di una sacca da pasticciare, formate i bignè sulla carta distanziandoli leggermente tra di loro.



7 Infornate per circa 20 minuti e lasciateli riposare con il forno aperto per qualche altro minuto.

Apriteli e farciteli con la panna, le fragole, i lamponi ed il ribes. Cospargete con lo zucchero a velo.

