

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignè del martedì grasso

LUOGO: Europa / Estonia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2
5 dl di latte tiepido
25g di lievito compatto o 11g di lievito
essiccato
1 uovo
½ cucchiaino di sale
1 dl di zucchero
1 cucchiaino di cardamomo macinato
7dl di farina di frumento
100g di margarina leggera

PER LA GLASSA

1 uovo

PER IL RIPIENO

3dl di panna montata
2 cucchiaini di zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

1 Se usate il lievito compatto scioglietelo in latte tiepido, il lievito essiccato può, invece, essere miscelato direttamente alla farina. Aggiungere l'uovo, lo zucchero, il sale ed il cardamomo al latte, miscelando continuamente, quindi aggiungere gradualmente la farina.

Aggiungere la margarina morbida alla fine del processo d'impasto. Impastare a mano o con un macchina fino a che il preparato sia soffice e non si appiccichi alle mani o alla ciotola. Lasciare lievitare in un posto caldo sotto un canovaccio fino a che si sia raddoppiato il suo volume.

Formare con la pasta dei piccoli bignè, metterli su di una teglia foderata con carta forno e lasciarli lievitare ancora sotto il canovaccio. Scaldare il forno a 225°C spennellare i bignè con l'uovo sbattuto e infornare per 10 minuti. Lasciarli raffreddare.

Tagliare via la parte superiore del bignè, riempire la parte inferiore con un composto di panna montata e zucchero vanigliato e rimettere i cappucci sui bignè.