

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bigné

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

375 g acqua

180 g burro

225 g farina

6 uova

1 po' sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere l'acqua in una casseruola pesante su fuoco basso ed unire il burro. Quando il burro sarà completamente liquefatto, alzare la fiamma e portare ad ebollizione, poi togliere dal fuoco e versare tutta la farina insieme al sale. Mescolare il composto e rimettere la casseruola sul fuoco, mescolando sempre fino a quando l'impasto diventerà solido e si staccherà dalle pareti. Far raffreddare per qualche minuto, poi aggiungere al composto un uovo alla volta, sbattendo con vigore l'impasto. Quando tutte le uova si sono amalgamate disporre il composto a mucchietti in una teglia imburrata ed infarinata con l'aiuto di una tasca da pasticciere. Far cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti. Si ottengono circa 20 bigné, che si possono farcire con circa 1 litro di crema.