

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bignole alla crema

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

50 g farina  
50 g burro  
75 ml acqua  
2 uova  
crema o cioccolato  
per riempire.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una casseruola acqua e burro fino a bollire, aggiungere farina e mescolare. Quando si stacca dalla pentola togliere dal fuoco ed aggiungere le due uova e mescolare molto forte. Se la pasta è dura, aggiungere un'altra chiara montata a neve. Mettere su di una piastra a cucchiaini la pasta e farle delle dimensioni di castagne. Cuocere al forno molto caldo per 5 o 10 minuti e riempire di crema o di cioccolato.