

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bignole

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

- 1 buccia di limone grattugiata
- 2
- 5 bicchieri acqua
- 1 pizzico sale
- 1 pezzetto burro
- 200 g farina
- 4 uova intere
- 2 rossi d'uovo.

## PREPARAZIONE

**1** Mescolare il tutto tranne le uova e far cuocere per 15-20 minuti mescolando sempre in modo che la pasta non formi dei grumi. Lasciarla raffreddare ed aggiungere i 6 rossi d'uovo. Montare a neve i 4 albumi ed incorporare anche quelli.

Si lascia riposare non più di 2 ore poi si fa friggere a cucchiaiate oppure si cuoce al forno. Fritte vengono come frittelle molto soffici; al forno invece sono i soliti bigné da riempire a piacere.

La pasta non dev'essere né troppo densa né troppo liquida. Se fosse troppo densa si aggiunge un albume in più.