DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella di bigne`

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

PER LA PASTA DI BIGNÈ

150 g di acqua

75 g di burro

100 g di farina setacciata

3 uova

un pizzico di sale.

PER DECORARE

150 ml di panna da montare

30 ml di limoncello

cioccolato fondente

cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

1 Preparate i bignè: mettete a bollire l’acqua, il sale ed il burro.

Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unite tutta la farina e

mescolare bene.
Rimettete sul fuoco e cuocete sempre mescolando per un paio di minuti o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.
Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche con i ganci a spirale.
Se per caso l'impasto risultasse troppo denso aggiungete un tuorlo.
Formate con l'aiuto della sacca da pasticcere con bocchetta liscia larga dei mucchietti di pasta in uno stampo da ciambella.

2 Cuocete a 200°C per 30 minuti.
Non aprite il forno durante la cottura.

Montare con le fruste elettriche la panna con il limoncello.

Dividete a metà la ciambella e riempitela con la panna.

3 Decorate con del cioccolato bianco e del cioccolato fondente entrambi fusi.