

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta per bignè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ACQUA 250 gr

BURRO 250 gr

SALE 5 gr

FARINA 00 250 gr

UOVA 400 gr

La pasta per bignè è una ricetta base della pasticceria che vi permetterà di sfornare degli ottimi bignè croccanti e sodi, lisci o rigati secondo le vostre preferenze. Con questi bignè potete cimentarvi nelle famose zeppole, ma non solo! Date libero sfogo al pasticcere che è in voi!

PREPARAZIONE

1 Riunite in una pentola l'acqua, il sale e il burro, mettetela su un fuoco moderato e lasciate

che il burro si fonda e che il liquido giunga ad ebollizione.





- 2** A questo punto aggiungete la farina tutta in una volta e lasciate cuocere per un paio di minuti a fiamma bassa mescolando continuamente.



- 3** Ora spegnete il fuoco e continuate a mescolare il composto affinché si intiepidisca un po'.

Aggiungete poco alla volta le uova, mescolando in modo da far amalgamare bene tutti gli ingredienti.





- 4 Il composto è pronto quando le uova saranno completamente incorporate, non si vedranno più i grumi di farina e quando rimane incollato alle pareti della pentola.

Riempite con la pasta per bignè una sac à poche dotata di bocchetta dentellata e realizzate i bignè su una teglia leggermente imburrata.



- 5 Per fare dei bignè lisci usate una bocchetta liscia.



6 Lucidate i bignè spennellandoli con dell'uovo.



7 Fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti o fino a doratura.

Durante la cottura lasciate lo sportello leggermente aperto, in questo modo l'umidità uscirà dal forno per ottenere dei bignè più asciutti e croccanti.

