

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pasta per bigné

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 gr di acqua  
150 gr di farina  
70 gr di burro  
4 uova  
30 gr di zucchero  
1 presa di sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere sul fuoco una casseruola con acqua, burro e sale. Porta a ebollizione, facendo però attenzione che il fuoco sia basso perché sciogliendosi il burro e l'acqua si comportano come il latte e "montano". Nel frattempo setacciare la farina e non appena il preparato è montato versarla dentro in un sol colpo, dopo aver però levato dal fuoco la casseruola. Mescolare energicamente e velocemente in modo da evitare la formazione di grumi, utilizzando un cucchiaino di legno. Rimettere la casseruola sul fuoco rimescolando sempre energicamente per una decina di minuti circa, poi quando la pasta avrà formato una bolla e sfrigolerà, allora sarà il momento di toglierla dal fuoco per lasciarla intiepidire.

A questo punto incorporare le uova una alla volta, infine lo zucchero rimescolando sempre, perché l'impasto deve risultare vellutato ed untuoso. Quando sarà pronto si formeranno delle bolle.

Quando la pasta è pronta versarla in una tasca da cucina. Imburrare una piastra da forno e depositarci tanti mucchietti di pasta tenendoli distanti tra di loro, perché gonfiando non si attacchino. Infornarli a temperatura di circa 220° per almeno 20 minuti. Non appena gonfi e dorati, porli su una gratella a raffreddare