

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pasta per realizzare bignè

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 150 g di farina
- 100 g di burro
- 20 g di zucchero
- 250 ml di acqua
- 4 uova
- 1 bustina di vanillina

Sul forum di [cookaround](#) la nostra [Bonita](#) ci ha lasciato una ricetta davvero speciale: **pasta per realizzare bignè** perfetti! Questi piccoli bocconcini di pasta soffice, sono perfetti per essere farciti con tutti i tipi di creme o con della semplice panna. Sembra sempre complicato farli, ma credeteci, se avete tutti gli ingredienti in casa provateci perché non è affatto complicato. Questa ricetta vi darà tanta soddisfazione! E se vi sentite alla grande e volete ampliare il vostro buffet di dolci, provate la ricetta dei [pasticcini a S](#): facili e veloci!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta per realizzare la pasta per bigné perfetti, è necessario mettere in una casseruola l'acqua, il burro, lo zucchero ed un cucchiaino di sale.

Su fiamma bassa portate ad ebollizione.

Fuori dal fuoco versate la farina setacciata tutta in una volta e mescolare piano.



- 2 Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare, fino a quando la farina avrà assorbito tutto il liquido e l'impasto comincerà a staccarsi dai bordi.

Togliete dal fuoco e fate intiepidire e, sempre mescolando, aggiungere la vanillina e le uova una per volta, quando il primo uovo è ben amalgamato potete aggiungere il successivo.



3 Riscaldate il forno a 180°C.

Mettere l'impasto nella sacca da pasticciare.

Rivestite di carta forno una placca e sopra di essa fate dei mucchietti di impasto abbastanza distanziati fra loro.



4 Cuocete per circa 30 minuti.

Non aprire il forno durante la cottura.

Ed ecco i bignè pronti.



5 Farcite a piacere.



CONSIGLIO

Me ne sono avanzati un bel po' posso congelarli?

Si certo, mettili in sacchettiini e surgela tranquillamente.

Potrei farcirli anche con creme salate?

Si puoi fare sia la mousse al tonno che quella al prosciutto.

Potrei prepararli prima?

Sì puoi cuocerli e una volta raffreddati inserirli in un sacchetto per alimenti.