

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Profiteroles con glassa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER I BIGNÈ

150 g di acqua
75 g di burro
100 g di farina setacciata
3 uova intere
un pizzico di sale.

PER LA GLASSA

70 g di cacao amaro
60 ml di acqua
180 g di zucchero
7 g di gelatina in fogli
70 g di panna semimontata.

PER LA FARCIA

300 g di panna.

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 pasticciare con bocchetta liscia larga dei mucchietti nella placca da forno rivestita di carta forno, i mucchietti devono essere ben distanziati perchè crescono molto.

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



2 Per la glassa: in una casseruola mettete il cacao setacciato, unite lo zucchero e mescolare, unite l'acqua poca per volta per non formare grumi.

Fate cuocere per 5 minuti mescolando spesso.

Fate intiepidire ed unite la gelatina precedentemente fatta ammollare in acqua fredda per 5 minuti.

Unite infine la panna.

Per il ripieno: montare con le fruste elettriche la panna e farcite i bignè.

Mettete i bignè sopra un piatto e coprite con la glassa.

