

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Profiteroles ripieni di crema al latte

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g di bigné già pronti

2 dosi di crema al latte

glassa al cioccolato di Reginette.

## PREPARAZIONE

- 1 Preparare prima la glassa al cioccolato, in quanto si addensa per bene solo dopo alcune ore, è possibile prepararla al mattino per poi utilizzarla il pomeriggio.



- 2 Preparare la crema al latte e farcire con questa i bignè utilizzando un beccuccio lungo e sottile.



- 3 A questo punto, con l'aiuto di una pinza, intingere i bignè nella glassa fino alla completa copertura.



4 Infine decorare con qualche ciuffetto di crema al latte avanzata.



## NOTE

Conservare in frigorifero se si utilizzano in giornata, altrimenti si possono congelare e tirare fuori qualche ora prima di servirli.