

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Profitterol

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO**



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 CREMA

500 ml di latte
5 tuorli
150 g di zucchero
60 g di amido di grano
1 bustina di vanillina
200 ml di panna da montare.

PER SERVIRE

200 g di cioccolato fondente
100 ml circa di latte intero
qualche cucchiaino di panna montata.

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



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



3 Preparate la crema: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite l' amido setacciato e mescolate per incorporarlo bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Montate la panna e unitela alla crema pasticcera.

Riempite la tasca da pasticceria con la crema, quindi farcite i bignè. Disponeteli sopra un piatto, copriteli con la pellicola e mettete in frigo per tutta la notte.



- 4 Il giorno dopo, qualche minuto prima di servire, sciogliete il cioccolato nel microonde e diluirlo con il latte unendolo a poco a poco e mescolando bene, fino ad ottenere la consistenza desiderata (deve essere fluida, ma non troppo liquida).



- 5 A questo punto disponete i bignè nei piatti singoli.



6 Coprite con abbondante cioccolato e decorate con poca panna.

