

ANTIPASTI E SNACK

Pasta choux

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **30 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **pasta choux**, o pasta per bignè, è una di quelle preparazioni base che non potete ignorare, anzi dovete proprio imparare a prepararla perchè vi salverà in molte occasioni uscendone con un grandioso successo!

In effetti per preparare i bignè bisogna prenderci un po' la mano, sia con la ricetta che proprio con la formazione dei bignè sulla placca. Per facilitare l'operazione dotatevi di sac-à-poche con bocchetta tonda o a stella piuttosto grande anche se noi abbiamo provato a farli anche modellando i bignè

con i cucchiari e sono riusciti lo stesso! Magari meno precisi ma sono venuti!

Se poi amate i bigné vi invitiamo a provare anche queste ricette:

[bigné alla crema](#)

[bigné al cioccolato](#)

[Zeppole di San Giuseppe](#)

INGREDIENTI

ACQUA 250 ml

BURRO 100 gr

SALE 1 pizzico

FARINA 00 200 gr

UOVA 6

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pasta choux, comincia versando in un pentolino l'acqua, il burro e il sale. Fai sciogliere il burro e porta ad ebollizione. Infine aggiungi la farina.

Mescola e lascia cuocere mescolando a fuoco medio finché non ottieni una polenta liscia e asciutta che si stacca dal fondo. Ci vorranno un paio di minuti.







2 Trasferiscila in una ciotola ampia, e allargandola un pò lasciala raffreddare un paio di minuti.

Aggiungi un uovo alla volta mescolato bene tra uno e l'altro.

La pate a choux, è un impasto particolare: ogni volta che aggiungi un uovo ti sembrerà di aver rovinato tutto, ma non ti preoccupare, continua a mescolare.





3 Quando hai terminato le uova e hai ottenuto un impasto di questa consistenza, trasferiscilo in un sacco a poche con bocchetta liscia da almeno 12 mm.





4 In una teglia con carta forno, forma i bignè spremendo l'impasto nello stesso punto, partendo da un'altezza di 1 cm e sollevando piano piano mentre l'impasto esce dalla bocchetta. Con un movimento rotatorio evita la formazione della punta.

Una volta riempita la teglia, con un dito leggermente inumidito, schiaccia le punte.

Cuoci in forno ventilato a 190° per 25-30.minuti per dei bignè di queste dimensioni. Non aprire il forno fino alla fine della cottura, senno' si sgonfieranno.





5 Con questo impasto puoi fare altre forme, come ad esempio le eclaire che essendo un pò più grandi andranno cotte una decina di minuti in più. Puoi formare i bignè anche con il cucchiaio, vengono lo stesso, ma lo sviluppo sarà un pò imprevedibile.

Non ti resta che farcire e decorare i tuoi bignè con le creme che più ti piacciono.



CONSIGLIO