

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bigné di mariokart

di: *mariokart*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **Bigné di mariokart**, un nostro utente del forum, sono molto facili da fare e di sicuro successo. Ci ha lasciato questa ricetta e per la sua facilità e per il risultato finale eccezionale, abbiamo deciso di riproporvela. Non servirà essere dei grandi pasticceri per riuscire in questa impresa e di certo avrete i complimenti da tutti quelli che li proveranno. Se dovete allestire un buffet di dolci, oltre a riempirli con un golosa [crema al limone](#), potrete realizzare anche degli ottimi [profiteroles](#).

Mi sono venuti un po' scuri, come mai?

Forse il forno era troppo alto, prova ad abbassare

un po' la temperatura.

Posso surgelarli?

Sì, quando si sono raffreddati mettili in una busta per alimenti e metti in freezer.

Posso usarli anche per farce salate?

Certo! Sono buonissimi!

INGREDIENTI

200 ml di acqua

120 g di burro

6 uova

200 g di farina 00 setacciata

un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare i **Bigné di mariokart** fate in modo di preparare per tempo tutto ciò che vi occorre in modo da avere il tutto sottomano al momento opportuno.



- 2 In una casseruola mettete l'acqua, il burro ed il sale e fate bollire.



- 3 Togliete dal fuoco e aggiungete la farina setacciata e mescolare finchè si forma un composto sodo.



- 4 Rimettete il tutto sul fuoco continuando a mescolare facendo sfregolare il composto almeno 5 minuti.

Togliete dal fuoco e mescolare ancora per 2 minuti in modo che si raffreddi.

Trasferite il composto nella planetaria e aggiungete le uova una alla volta non unite il successivo finchè il precedente non sarà amalgamato e mescolare.



- 5 Trasferite in una sacca da pasticceria e formate dei bignè in una placca da forno foderata di carta forno.



- 6 Infornate a 200°C per 20 minuti circa (devono risultare colorate in superficie e asciutte all'interno).

