

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bigné 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 uno 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).

