

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignè con panna, fragole e caffè

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 40 MINUTI DI RIPOSO DEI BIGNÈ



PER I BIGNÈ

200 ml di acqua
200 g di strutto
200 g di farina
1 pizzico di sale
2 cucchiaini da tavola di zucchero
5 uova.

PER LA FARCIA

200 ml di panna fresca
2 cucchiaini di limoncello
2 cucchiaini di caffè
fragole.

PREPARAZIONE

1 Preparate i bignè: in una casseruola portate a ebollire, l' acqua, lo strutto, il sale e lo zucchero.

Togliete dal fuoco e aggiungete la farina, mescolare bene e rimettete sul fuoco mescolando fino a quando il composto diventa una palla.

Mettete il composto in una ciotola e aggiungete le uova uno alla volta, non unite il successivo se il precedente non è ben amalgamato al composto.

In una placca da forno rivestita di carta forno formate tanti mucchietti con l'impasto aiutandovi con due cucchiari.

Infernare a 250°C fino a quando sono belli gonfi poi abbassare la temperatura a 180°C e continuate la cottura per 15 minuti.

Fateli raffreddare nel forno spento.



2 Montate la panna con le fruste elettriche.

Unite a metà panna il limoncello e all'altra metà il caffè.

Dividete a metà i bignè.

Farcire metà dei bignè con la panna al limoncello e le fragole e metà con la panna al caffè.

