

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bigné impasto base

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 ml di acqua

75 g di burro

100 g di farina setacciata

3 uova

un pizzico di sale.

Se volete cimentarvi in una ricetta che vi farà sembrare dei provetti pasticceri, vi invitiamo a provare a realizzare i **bigné impasto base**. Questa versione facile e di sicura riuscita ci è stata data da una nostra utente sul forum ed essendo una tra le più collaudate, ci è sembrato opportuno proporvela. Questi bigné sono perfetti, soffici ma che resistono alle più diverse farciture. Sapete che potete riempirli sia con il dolce che con il salato?

Provate ad esempio a farcirli con la [mousse di tonno](#): favolosi!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bignè impasto base, in una casseruola fate sciogliere nell'acqua il burro con il sale.



- 2 Quando l'acqua bolle ed il burro si è sciolto togliete dal fuoco, unire tutta la farina e mescolare bene.



- 3 Rimettete sul fuoco e cuocere sempre mescolando per un paio di minuti, o fino ad ottenere una palla che si stacca dalle pareti.



- 4 Spegnete il fuoco ed unire le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando la precedente è ben amalgamata, mescolate con le fruste elettriche con le fruste a spirale.



- 5 Se per caso l'impasto risultasse troppo denso aggiungete un tuorlo.

Formare con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga dei mucchietti nella placca da forno foderata di carta forno, ben distanziati perchè crescono molto.



6 Cuocere a 200°C per 30 minuti.





NOTE

Il forno deve essere statico o ventilato?

Se usate il ventilato per più placche mettete a 170°C. Finito il tempo di cottura spegnere il forno aprire un pò lo sporello e lasciare fino a raffreddamento.

Ne devo fare molti come posso fare?

Nel caso doveste fare più infornate cuoceteli tutti ed alla fine infornate anche i precedenti fino a raffreddamento.

Posso surgelarli?

Certo, metiteli nei sacchetti e riponili in freezer tranquillamente.