

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bignole alla crema

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

50 g farina
50 g burro
75 ml acqua
2 uova
crema o cioccolata
per riempire.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in una casseruola acqua e burro fino a bollore, aggiungere farina e mescolare. Quando si stacca dalla pentola togliere dal fuoco ed aggiungere le due uova e mescolare molto forte. Se la pasta è dura, aggiungere un'altra chiara montata a neve. Mettere su di una piastra a cucchiaini la pasta e farle delle dimensioni di castagne. Cuocere al forno molto caldo per 5 o 10 minuti e riempire di crema o di cioccolata.