

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bocche di leone

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bocche di leone, quando il nome calza a pennello...si tratta di dolci che sembrano davvero delle fauci aperte che lasciano intravedere un ripieno di crema. Nello specifico si tratta di paste che si trovano facilmente nelle pasticcerie ed in questo caso la nostra cookina [monica2158](#) le ha volute riprodurre facendo dei bignè con una farcia di panna e cioccolato...una vera bomba di bontà!

### PER LA PASTA CHOUX

- 200 g di farina
- 200 g di acqua
- 100 g di burro
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero.

### PER LA FARCITURA

- 1/2 l di panna
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 100 g di cioccolato al latte
- gocce di cioccolato.

# PREPARAZIONE

**1** Preriscaldare il forno a 220°C, affinché i bigné si gonfino è fondamentale che vengano messi nel forno ben caldo.

Mettere in una casseruola l'acqua, il sale e il burro.

Setacciare la farina.

Appena l'acqua bolle e il burro è sciolto, togliere la casseruola dal fuoco e versarvi la farina tutta in una volta.

Mescolare per eliminare i grumi.

Da questo momento in poi l'impasto sarà piuttosto duro da mescolare, quindi può essere comodo utilizzare un frullino elettrico con le fruste a gancio (o a spirale).

Rimettere sul fuoco e continuare a mescolare finché il composto non forma una palla liscia e inizia a sfrigolare.



**2** Spegnere il fuoco e fare intiepidire per 10 minuti.

A questo punto aggiungere le uova, una alla volta: non aggiungere l'uovo successivo finché il precedente non è stato completamente assorbito.



- 3 Se le uova sono molto grandi, del quarto uovo aggiungere prima solo il tuorlo e solo se risulta necessario aggiungere l'albume, una cucchiata per volta. Il composto deve risultare come una crema molto consistente.



- 4 Con la sac a poche formare tanti mucchietti, possibilmente uguali e un po' distanziati, su una teglia ricoperta di carta da forno.



**5** Cuocere per una 20 minuti, abbassando la temperatura del forno a circa 200°C dopo i primi 10 minuti.

Lasciarli raffreddare nel forno spento con lo sportello aperto per evitare che si sgonfino.



**6** Una volta raffreddati tagliare i bignè a metà.

Fondere a bagnomaria la cioccolata con un cucchiaino di panna.



**7** Lasciarla intiepidire e colarne un cucchiaino su ogni metà inferiore dei bignè.



- 8 Montare la panna e aggiungere lo zucchero a velo.  
Metterla in una sac a poche e farne uno strato sulla cioccolata ormai raffreddata.



9 Chiudere i bignè con la calotta superiore posizionandola però non orizzontalmente, ma in modo obliquo.

Fare una fila di "denti" con le gocce di cioccolato sulla parte più "aperta" del bignè.