

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella di bigné`

di: *silvanausa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



PER LA PASTA DI BIGNÈ

150 g di acqua
75 g di burro
100 g di farina setacciata
3 uova
un pizzico di sale.

PER DECORARE

150 ml di panna da montare
30 ml di limoncello
cioccolato fondente
cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

1 Preparete i bigné: mettete a bollire l'acqua, il sale ed il burro.

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

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

Spegnete il fuoco ed unite le uova una alla volta, aggiungendole sempre quando il precedente è ben amalgamata. Per facilitare l'operazione potete usare le fruste elettriche con i ganci a spirale.

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

Formate con l'aiuto della sacca da pasticciare con bocchetta liscia larga dei mucchietti di pasta in uno stampo da ciambella.



2 Cuocete a 200°C per 30 minuti.

Non aprite il forno durante la cottura.

Montare con le fruste elettriche la panna con il limoncello.

Dividete a metà la ciambella e riempitela con la panna.



3 Decorate con del cioccolato bianco e del cioccolato fondente entrambi fusi.

