

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Profiteroles al limone

di: *cla73*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



DOSE PER 35 BIGNÈ

300 g di zucchero

250 g di cioccolato bianco

180 g di farina

1 litro di latte intero

scorza di limone

4 cucchiaini di pasta di limone (oppure 2
fiale aroma limone)

3/4 cucchiari di limoncello

panna fresca 250 ml.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere lo zucchero nel latte con abbondante scorza di limone intera e intanto sciogliere il cioccolato.

Quando il latte è bollente versare il cioccolato nella pentola, poi con molta pazienza, versare questo liquido sulla farina mescolando velocemente, senza far formare grumi.

Far addensare. versare la crema in una ciotola di vetro e ricoprirla con pellicola a contatto, quando si sarà raffreddata aggiungere 4 cucchiaini di pasta di limone oppure l'alternativa. Ad una parte di crema, che servirà per farcire i bignè, aggiungere 2/3 cucchiai di panna montata, mentre all'altra aggiungere panna non montata e limoncello fino ad ottenere una crema vellutatissima e morbidissima, ma non troppo liquida (fare la prova su un bignè, con un cucchiaino si versa in superficie, la crema deve colare, ma fermarsi sui lati). Dopo aver farcito tutti i bignè, rotolare ogni bignè nella crema metterli in un vassoio, decorare con ciuffetti di panna e scorzette di limone.. far riposare in frigo almeno 2 ore. Una goduria!

