

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ricetta bigné alla crema

di: *la piccola flo*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO DELLA CREMA PASTICCERA

---



Ricetta **bigné alla crema**, ovvero un modo davvero ottimo di farli, dove il risultato stupirà voi e i vostri ospiti. Si pensa infatti che i bigné siano tra le preparazioni dolci più difficili da fare...un po' è vero, non sono una [torta di mele](#), ma seguendo i consigli che ci ha lasciato la nostra cookina, di certo riuscirete a farli buonissimi! La ricetta è nel suo complesso lunga ma non difficile, e vi basterà seguire il passo passo per non fare errori grossolani. Una volta provata questa ricetta inoltre vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [paris brest](#): favolosa!

## PER I BIGNÈ

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

## PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli  
100 g zucchero  
40 g farina  
500 ml di latte  
una bustina di vanillina.

## PER DECORARE

cioccolato fuso.

# PREPARAZIONE

**1** Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e sbattete con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro.

Unite la farina setacciata e mescolate per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero.

Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

Preparate i bignè: 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 mescolate bene.

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



- 2 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 spirali.



3 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 nella placca da forno rivestita di carta forno, i mucchietti devono essere ben distanziati perchè crescono molto.



4 Cuocete a 200°C per 30 minuti.



5 Non aprite il forno durante la cottura.





6 Con l'aiuto della sacca da pasticciere riempite i bignè con la crema e intingete la superficie dei bignè nel cioccolato fuso.



CONSIGLIO